User's Guide

Electric Range RS-1

Installer: Please leave this manual with this appliance.

Consumer: Please read and keep this manual for future reference. Keep sales receipt and/or cancelled check as proof of purchase.

Model Number

— — — — — — — — — —

Serial Number

— — — — — — — — — —

Date of Purchase

_____

If you have questions, call:

1-800-688-1120 (U.S.A. and Canada)
1-800-688-2080 (U.S. TTY for hearing or speech impaired)
(Mon.-Fri., 8 am-8 pm Eastern Time)

For service information, see page 19.

Table of Contents

Safety Instructions 1-2

Surface Cooking 3-5

Oven Cooking 6-11

Care & Cleaning 12-15

Maintenance 16

Before You Call 17

Warranty 19

Guide de L'utilisateur 20-39

Guía del Usuario 40-59

In our continuing effort to improve the quality and performance of our cooking products, it may be necessary to make changes to the appliance without revising this guide.

Form No. A/08/01 Part No. 8113P303-60 74005903 Litho U.S.A.

Important Safety Instructions

Read and follow all instructions before using this appliance to prevent the potential risk of fire, electric shock, personal injury or damage to the appliance as a result of improper usage of the appliance. Use appliance only for its intended purpose as described in this guide.

To ensure proper and safe operation: Appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician.

⚠ WARNING:

- ***ALL RANGES CAN TIP AND CAUSE INJURIES TO PERSONS***

- ***INSTALL ANTI-TIP DEVICE PACKED WITH RANGE***

- ***FOLLOW ALL INSTALLATION INSTRUCTIONS***

WARNING: **To reduce risk of tipping of the appliance from abnormal usage or by excessive loading of the oven door, the appliance must be secured by a properly installed anti-tip device.**

To check if device is properly installed, look underneath range with a flashlight to make sure one of the rear leveling legs is properly engaged in the bracket slot. The anti-tip device secures the rear leveling leg to the floor when properly engaged. You should check this **anytime** the range has been moved.

In Case of Fire

Turn off appliance and ventilating hood to avoid spreading the flame. Extinguish flame then turn on hood to remove smoke and odor.

- **Cooktop:** Smother fire or flame in a pan with a lid or cookie sheet.
- **NEVER** pick up or move a flaming pan.
- **Oven:** Smother fire or flame by closing the oven door.

Do not use water on grease fires. Use baking soda, a dry chemical or foam-type extinguisher to smother fire or flame.

General Instructions

WARNING: NEVER use appliance door, or drawer, if equipped, as a step stool or seat as this may result in possible tipping of the appliance, damage to the appliance, and serious injuries.

If appliance is installed near a window, proper precautions should be taken to prevent curtains from blowing over surface elements.

NEVER use appliance to warm or heat the room. Failure to follow this instruction can lead to possible burns, injury, fire, or damage to the appliance.

NEVER wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance. Clothing could catch utensil handles or ignite and cause burns if garment comes in contact with hot heating elements.

To ensure proper operation and to avoid damage to the appliance or injury, do not adjust, service, repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this guide. Refer all other servicing to a qualified technician.

NEVER store or use gasoline or other combustible or flammable materials in the oven, near surface units or in the vicinity of this appliance as fumes could create a fire hazard or an explosion.

To prevent grease fires, do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the appliance.

Use only dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in a steam burn. Do not let potholders touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth which could easily touch hot heating elements and ignite.

Always turn off all controls when cooking is completed.

NEVER heat unopened containers on the surface unit or in the oven. Pressure build-up in the container may cause container to burst resulting in burns, injury or damage to the appliance.

NEVER use aluminum foil to cover an oven rack or oven bottom. Misuse could result in risk of electric shock, fire, or damage to the appliance. Use foil only as directed in this guide.

Aerosol-type cans are EXPLOSIVE when exposed to heat and may be highly flammable. Avoid their use or storage near appliance.

This appliance has been tested for safe performance using conventional cookware. Do not use any devices or accessories that are not specifically recommended in this manual. Do not use eyelid covers, stove top grills or add-on oven convection systems. The use of devices or accessories that are not expressly recommended in this manual can create serious safety hazards, result in performance problems, and reduce the life of the components of this appliance.

Cooktop

NEVER leave surface units unattended especially when using high heat settings. An unattended boilover could cause smoking and a greasy spillover can cause a fire.

This appliance has different size surface elements. Select pans having flat bottoms large enough to cover element. Proper relationship of pan to element will improve cooking efficiency.

If pan is smaller than element, a portion of the element will be exposed and could ignite clothing or potholder.

Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cooktop or oven service without breaking due to the sudden change in temperature. Follow utensil manufacturer's instructions when using glass.

Turn pan handle toward center of cooktop, not out into the room or over another surface element. This reduces the risk of burns, ignition of flammable materials, or spillage if pan is accidently bumped or reached by small children.

Coil Elements

To prevent damage to removable heating elements, do not immerse, soak or clean in a dishwasher or self-clean oven. A damaged element could short resulting in a fire or shock hazard.

Make sure drip bowls are in place as absence of these bowls during cooking could damage wiring.

Protective Liners: Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.

Glass-Ceramic Cooktop

NEVER cook on broken cooktop. If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.

Clean cooktop with caution. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface. If a wet sponge, cloth or paper towel is used on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn.

Deep Fat Fryers

Use extreme caution when moving the grease pan or disposing of hot grease. Allow grease to cool before attempting to move pan.

Oven

Use care when opening oven door. Let hot air or steam escape before removing or replacing food.

For proper oven operation and performance, do not block or obstruct oven vent duct. When oven is in use, the area near the vent may become hot enough to cause burns.

Always place oven racks in desired locations while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder touch hot heating element.

Self-Cleaning Oven

Clean only parts listed in this guide. Do not clean door gasket. The gasket is essential for a good seal. Do not rub, damage, or move the gasket.

Do not use oven cleaners. No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.

Before self-cleaning the oven, remove broiler pan, oven racks and other utensils to prevent excessive smoking, discoloration of the oven racks or possible damage to utensils.

Wipe up excessive spillovers, especially greasy spills, before the clean cycle to prevent smoking, flare-ups or flaming.

It is normal for the cooktop to become hot during a clean cycle. Therefore, avoid touching the cooktop, door, window or oven vent during a clean cycle.

Heating Elements

NEVER touch surface or oven heating elements, areas near elements, or interior surfaces of oven.

Heating elements may be hot even though they are dark in color. Areas near surface elements and interior surfaces of an oven may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch or let clothing or other flammable materials contact heating elements, areas near elements, or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool.

Other potentially hot surfaces include: Cooktop, areas facing the cooktop, oven vent, and surfaces near the vent opening, oven door, areas around the door and oven window.

Child Safety

NEVER leave children alone or unsupervised where appliance is in use or is hot.

CAUTION: NEVER store items of interest to children in cabinets above an appliance or on backguard of a range. Children climbing on appliance, door or drawer to reach items could damage the appliance or be burned or seriously injured.

NEVER allow children to sit or stand on any part of appliance.

Children must be taught that the appliance and utensils in or on it can be hot. Let hot utensils cool in a safe place, out of reach of children. Children should be taught that an appliance is not a toy and not to play with controls or other parts of the unit.

Ventilating Hoods

Clean range hood and filters frequently to prevent grease or other flammable materials from accumulating to avoid fires.

Turn the fan on when flambéing foods (such as Cherries Jubilee) under the hood.

Important Safety Notice and Warning

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986 (Proposition 65) requires the Governor of California to publish a list of substances known to the State of California to cause cancer or reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposures to such substances.

Users of this appliance are hereby warned that when it is engaged in the self-clean cycle, there may be low level exposure to some of the listed substances, including carbon monoxide. Exposure can be minimized by properly venting the oven to the outdoors during the self-clean cycle by opening a window and/or door in the room where the appliance is located.

IMPORTANT NOTICE REGARDING PET BIRDS: Never keep pet birds in the kitchen or in rooms where the fumes from the kitchen could reach. Birds have a very sensitive respiratory system. Fumes released during an oven self-cleaning cycle may be harmful or fatal to birds. Fumes released due to overheated cooking oil, fat, margarine and overheated nonstick cookware may be equally harmful.

Save These Instructions for Future Reference

Surface Cooking

Surface Controls

Use to turn on the surface elements. An infinite choice of heat settings is available from LOW to HIGH. The knobs can be set on or between any of the settings.

Setting the Controls

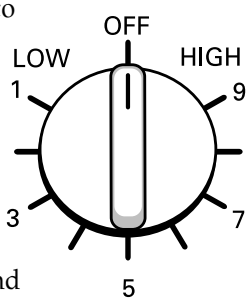
1. Place pan on surface element.
2. Push in and turn the knob in either direction to the desired heat setting.
   - The backguard is marked to identify which element the knob controls. For example, indicates right front element.
3. There is an indicator light located on the control panel. When any of the surface control knobs are turned on, the light will turn on. The light will turn off when the surface elements are turned off.
4. After cooking, turn knob to OFF. Remove pan.

Suggested Heat Settings

The size, type of cookware and cooking operation will affect the heat setting. For information on cookware and other factors affecting heat settings, refer to **"Cooking Made Simple"** booklet.

High: Use to bring liquid to a boil. Always reduce setting to a lower heat when liquids begin to boil or foods begin to cook.

Medium: Use to maintain slow boil for large amounts of liquids and for most frying operations.



Low: Use to keep foods warm and melt chocolate and butter.

⚠ CAUTION:

Before Cooking

- ***Always place a pan on the surface unit before you turn it on. To prevent damage to range, never operate surface unit without a pan in place.***
- ***NEVER use the cooktop as a storage area for food or cookware.***

During Cooking

- ***Know which knob controls which surface unit. Make sure you turned on the correct surface unit.***
- ***Begin cooking on a higher heat setting then reduce to a lower setting to complete cooking. Never use a high setting for extended cooking.***
- ***NEVER allow a pan to boil dry. This could damage the pan and the appliance.***
- ***NEVER touch cooktop until it has cooled. Expect some parts of the cooktop, especially around the surface units, to become warm or hot during cooking. Use potholders to protect hands.***

After Cooking

- ***Make sure surface unit is turned off.***
- ***Clean up messy spills as soon as possible.***

Other Tips

- ***If cabinet storage is provided directly above cooking surface, limit it to items that are infrequently used and that can be subjected to heat.***

  Temperatures may be unsafe for items such as volatile liquids, cleaners or aerosol sprays.
- ***NEVER leave any items, especially plastic items, on the cooktop. The hot air from the vent may ignite flammable items, melt or soften plastics, or increase pressure in closed containers causing them to burst.***
- ***NEVER allow aluminum foil, meat probes or any other metal object, other than a pan on a surface element, to contact heating elements.***

Coil Element Surface (select models)

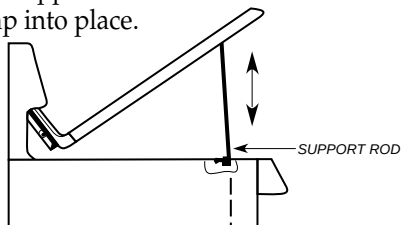
Lift–up Porcelain Cooktop

To prevent the cooktop from discoloring or staining:

- ***Clean cooktop after each use.***
- ***Wipe acidic or sugary spills as soon as cooktop has cooled as these spills may discolor or etch the porcelain.***

Your range features an upswept porcelain cooktop that can be lifted up for convenient access to the area under the cooktop.

To lift cooktop: When cool, grasp the front edge of the cooktop. Gently lift up until the two support rods at the front of the cooktop snap into place.

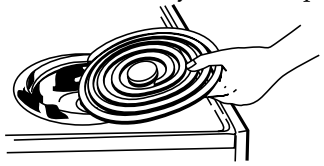


To lower cooktop: Hold the front edge of the cooktop and carefully push back on each support rod to release. Then gently lower the top into place. The support rods will slide into the range frame.

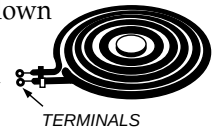
Coil Elements

- When an element is turned on, it will cycle on and off to maintain the heat setting.
- Coil elements are self-cleaning.
- Do not immerse in water.

To remove: When cool, raise element. Carefully pull out and away from receptacle.



To replace: Insert terminals on the element into receptacle. Guide the element into place. Gently press down on the outer edge of the element until it sits level on the drip bowl.



Drip Bowls

The drip bowls, located under each surface element, are designed to catch boilovers and must always be used. Absence of these bowls during cooking may damage wiring or other parts underneath the cooktop.

To prevent the risk of electric shock or fire, never line drip bowls with aluminum foil.

Drip bowls will discolor (blue/gold stains) or craze over time, if overheated. This discoloration or crazing is permanent. However, it will not affect cooking performance.

To protect drip bowl finish:

- ***To lessen discoloration or crazing, avoid using high heat settings for long periods of time.***
- ***Do not use oversized cookware. Pans should not extend more than 1-2 inches beyond the element.***
- ***When home canning or cooking with oversized pans, use the Canning Element (Model CE1). Contact your dealer for details or call 1-800-688-8408.***
- ***Clean frequently. (See cleaning section, page 15.)***

Glass-Ceramic Surface (select models)

NOTES:

- ***Cooktop may emit light smoke and odor the first few times the cooktop is used. This is normal.***
- ***When a control is turned on, a red glow can be seen through the glass-ceramic surface. The element will cycle on and off to maintain the preset heat setting.***
- ***Glass-ceramic cooktops retain heat for a period of time after the unit is turned off. When the HOT SURFACE light turns off (see right), the cooking area will be cool enough to touch.***
- ***Do not attempt to lift the cooktop.***

Cooking Areas

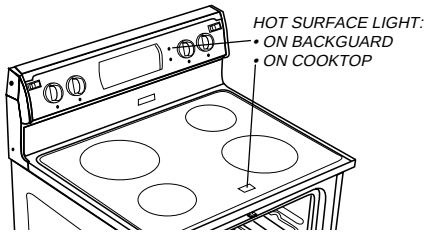
The cooking areas on your range are identified by permanent patterns on the glass-ceramic surface. For most efficient cooking, fit the pan size to the element size.

Pans should not extend more than 1/2 to 1-inch beyond the cooking area.

For more information on cookware, refer to **"Cooking Made Simple"** booklet.

Hot Surface Light

The Hot Surface Indicator Light is located at the front center of the cooktop or on the backguard. The light will be illuminated when any cooking area is hot. It will remain on, even after the control is turned off, until the area has cooled.



Cookware

To achieve optimum cooking performance, use heavy-gauge, flat, smooth bottom pans that conform to the diameter of the cooking area. (See **"Cooking Made Simple"** for cookware characteristics and recommendations.)

NOTES:

- ***Glass ceramic surfaces retain heat. Turn the elements off a few minutes before food is completely cooked and use the retained heat to complete the cooking.***

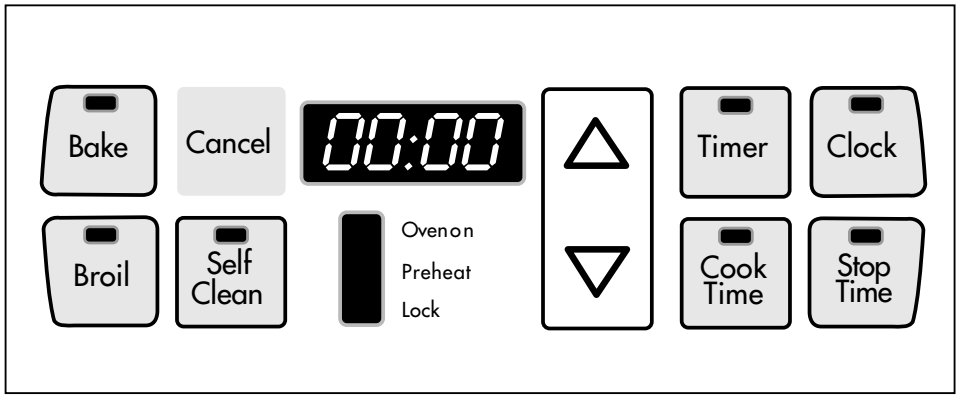
  Because of the heat retention characteristics, the elements will not respond to changes in settings as quickly as coil elements. In the event of a potential boilover, remove the pan from the cooking area.

Tips to Protect the Glass-Ceramic Surface

- Before first use, clean the cooktop. (See Cleaning, page 14.)
- Do not use glass pans. They may scratch the surface.
- Do not allow plastic, sugar or foods with high sugar content to melt onto the hot cooktop. Should this happen, clean immediately. (See Cleaning, page 14.)
- Never let a pan boil dry as this will damage the surface and pan.
- Never use cooktop as a work surface or cutting board. Never cook food directly on the surface.
- Never place a trivet or wok ring between the surface and pan. These items can mark or etch the top.
- Do not slide aluminum pans across a hot surface. The pans may leave marks which need to be removed promptly. (See Cleaning, page 14.)
- Make sure the surface and the pan bottom are clean before turning on to prevent scratches.
- To prevent scratching or damage, do not leave sugar, salt or fats on the cooking area. Wipe the cooktop surface with a clean cloth or paper towel before using.
- Never use a soiled dish cloth or sponge to clean the cooktop surface. A film will remain which may cause stains on the cooking surface after the area is heated.
- Do not use a small pan on a large element. Not only does this waste energy, but it can also result in spillovers burning onto the cooking area which requires extra cleaning
- Do not use non-flat specialty items that are oversized or uneven such as round bottom woks, rippled bottom and/or oversized canners and griddles.
- Do not slide heavy metal pans across the surface since these may scratch.
- Do not use foil or foil-type containers. Foil may melt onto the glass. If metal melts on the cooktop, do not use. Call an authorized servicer.
- If a spillover occurs while cooking, immediately clean the spill from the cooking area while it is hot to prevent a tough cleaning chore later. Using extreme care, wipe spill with a clean dry towel.
- Do not allow spills to remain on the cooking area or the cooktop trim for a long period of time.
- Do not use abrasive cleansing powders or scouring pads which will scratch the cooktop.
- Do not use chlorine bleach, ammonia or other cleansers not specifically recommended for use on glass-ceramic.
- To retain the appearance of the glass-ceramic cooktop, clean after each use.

Oven Cooking

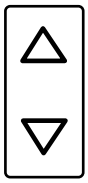
The electronic control is designed for ease in programming. The display window on the control shows time of day, timer **or** oven temperatures.



NOTE: Styling and features may differ slightly depending on the model.

Oven Controls

- Press, or press and hold, these pads to enter time, oven temperature or to select HI or LO broil. No beep will sound when these pads are pressed.



- Press this pad to cancel all operations except the **Timer** and **Clock**.

- Function pads are the **Bake**, **Broil**, **Clean**, **Timer**, **Clock**, **Cook Time**, **Stop Time**, and **Cancel** pads. A beep will sound when these pads are pressed.
- All function pads except the **Cancel** pad feature an indicator light.

  When **Bake** or **Broil** pad is pressed, the indicator light will turn on to let you know that the oven is set for this operation.

  Indicator lights on **Clean**, **Timer**, **Clock**, **Cook Time** and **Stop Time** pads will flash when the pad is pressed. These indicator lights will stop flashing but will remain lit once the function starts.
- If an indicator light on a function pad is lit and you set a second operation:
  - Either the control will not accept the operation or
  - The indicator light on the first pad will "dim" slightly and the indicator light on the pad you just pressed will be "full on." This lets you know that you have set the control for two operations.

  For example: If you set the oven to bake at 350°F and then set a timing operation, the indicator light on the **Bake** pad will "dim" and the indicator light on the **Timer** pad will be "full on."

"Dim"

The display will show the operation for the pad with the "full on" indicator light. Press the function pad with the "dim" indicator light to recall that operation.

"Full On"

NOTE: If more than 30 seconds elapse between pressing a function pad and a ▲ or ▼ pad, the program will be canceled and the display will return to the previous display.

Bake Pad

Use for baking or roasting.

1. Press **Bake** pad.
2. Press ▲ or ▼ pad until the correct oven temperature appears in the display.

See page 8 for additional information.

Broil Pad

Use for top browning and broiling.

1. Press **Broil** pad.
2. Press ▲ or ▼ pad for HI or LO broil.

See page 10 for additional information.

Clean Pad

Use to set self-clean cycle.

1. Close and lock oven door.
2. Press **Clean** pad. "3:00" will appear in the display.
3. Oven will automatically clean for 3 hours or press ▲ or ▼ pad to select 2 to 4 hours of cleaning.

See pages 12-13 for additional information.

Cook Time/Stop Time Pads

Use to program the oven to start and stop automatically.

1. Press **Cook Time** pad and enter the desired cooking time.
2. Press the **Bake** pad and enter oven temperature.
3. To delay the start of cooking, press the **Stop Time** pad and enter the time you wish the oven to turn off.

See page 11 for additional information.

Setting the Clock:

1. Press the **Clock** pad.
2. Press or press and hold the ▲ or ▼ pad until the correct time of day appears in the display.

The display will flash when electrical power is first supplied to the range or if there has been a power failure.

To recall the time of day when the timer is displayed, press the **Clock** pad.

Clock time cannot be changed when the oven has been programmed for clock controlled cooking, self-clean or delayed self-clean.

Setting the Timer:

The timer can be set from one minute (0:01) up to 9 hours and 50 minutes (9:50).

The timer can be used independently of any other oven activity and it can be set while another oven function is operating. *THE TIMER DOES NOT CONTROL THE OVEN.*

1. Press the **Timer** pad.

2. Press or press and hold the ▲ or ▼ pad until the correct time appears in the display.

- The timer will start automatically. The timer indicator on the **Timer** pad will light whenever the timer is in use.
- One long beep and "End" will be briefly displayed to signal the end of the timer operation.

To cancel the timer: Press and hold **Timer** pad for three seconds. Time of day will reappear in the display.

Control Options

Clock Controlled Oven Cooking Beeps

Option 1. (default option) Four beeps at the end of cooking, then, one beep every 30 seconds for the next five minutes or until the **Cancel** pad is pressed.

Option 2. Four beeps at the end of cooking, then, no other beeps.

Option 3. Four beeps at the end of cooking, then, one beep every minute for the next 12 hours or until the **Cancel** pad is pressed.

Setting Clock Controlled Oven Cooking Beeps

1. Press **Cook Time** and **Clock** pads at the same time and hold for three seconds.

- A single beep will sound.
- Display will show current option.

2. Press the ▲ or ▼ pad to select the option number you wish. The current time of day will reappear in the display after four seconds.

Cancel Clock Display

If you prefer that the time of day not be displayed:

To set: Press **Clock** and **Cancel** pads at the same time and hold for three seconds.

When clock display is not shown, press **Clock** pad to briefly recall the time of day, if desired.

To restore: Press the **Clock** and **Cancel** pads at the same time and hold for three seconds. The time of day will reappear in the display.

Automatic Oven Turn Off/Sabbath Mode

The oven will automatically turn off after 12 hours, if you accidentally leave it on. You can deactivate this feature, if desired.

To Eliminate 12 Hour Turn Off

1. Press the **Clock** pad and hold for three seconds.

2. Press and hold the ▲ or ▼ pad until 8:88 appears in the display. Current time of day will reappear in the display after four seconds.

To restore: Repeat steps 1 and 2. 12:00 will appear briefly in the display followed by the current time of day.

Control Lock-Out

The Control Lock-Out feature prevents the oven from being turned on.

To Set Control Lock-Out

1. Press and hold both **Stop Time** and **Cancel** pads for three seconds.

2. "OFF" will appear in the display when this feature is activated. Only the clock and timer functions will operate when Control Lock-Out feature is activated.

Repeat step 1 to deactivate.

Oven Temperature Adjustment

You may adjust the oven temperature if you think the oven is not baking correctly. To decide how much to change the temperature, set the temperature 25 degrees higher or lower than your recipe recommends, then bake. The results of the "test" should give you an idea of how much to adjust the temperature.

NOTE: **It is not recommended to adjust the temperature if only one or two recipes are in question.**

To Adjust Oven Temperature

1. Press the **Bake** pad.

2. Enter 550° by pressing ▲ pad.

3. Press and hold the **Bake** pad for three seconds until 00° appears in the display.

- If the oven temperature was previously adjusted, the change will be displayed. For example, if the oven temperature was reduced by 15°, the display will show -15°.

4. Press and hold the ▲ or ▼ pad to change the temperature. Each time a pad is pressed, the temperature changes by 5°.

- The oven temperature can be **increased or decreased** by 5 ° to 35 °.

5. The time of day will automatically reappear in the display.

It is not necessary to readjust the oven temperature if there is a power failure or interruption. Broiling and cleaning temperatures cannot be adjusted.

Baking and Roasting

⚠ *Oven Operation CAUTIONS:*

- ***Be sure all packing material is removed from oven before turning on.***
- ***Do not use oven for storing food or cookware.***
- ***Prepared Food Warning: Follow food manufacturer's instructions. If a plastic frozen food container and/or its cover distorts, warps, or is otherwise damaged during cooking, immediately discard the food and its container. The food could be contaminated.***
- ***Follow the manufacturer's directions when using oven cooking bags.***

For additional baking and roasting tips, see **"Cooking Made Simple"** booklet.

Setting the Controls

1. Press **Bake** pad.
- Bake indicator on the **Bake** pad will light.
- 000 will light in display.

2. Press or press and hold the ▲ or ▼ pad to select oven temperature.
- 350° will light when either pad is pressed.
- Oven temperature can be set from 170° to 550°.

3. There will be a four second delay before oven turns on.
When the oven turns on:
- Oven On indicator will light.
- Preheat indicator will light.
- The preselected temperature will remain in the display.

4. Allow 8-15 minutes for the oven to preheat.
- A single beep will indicate that the oven has preheated.
- The Oven On indicator will remain lit.
- The Preheat indicator will turn off.

5. Place food in the oven.

NOTE: The oven temperature can be changed at any time by pressing the ▲ or ▼ pad for the desired temperature. If another function is displayed, press the **Bake** pad, then press the ▲ or ▼ pad to select new temperature.

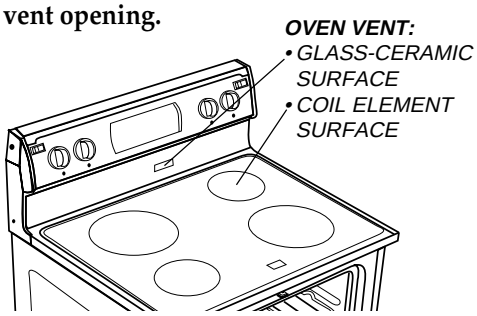
6. Check cooking progress at the minimum cooking time.
Cook longer if needed.

7. Press **Cancel** pad and remove food from the oven.
- The Bake indicator on the **Bake** pad will turn off.
- The Oven On indicator will turn off.
- Time of day will reappear in the display.

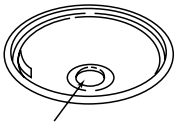
NOTE: If you forget to turn off the oven, it will automatically turn off at the end of 12 hours. If you wish to deactivate this feature, see page 7.

Oven Vent

When the oven is in use, the vent and surrounding area may become hot enough to cause burns. Never block the vent opening.

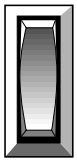


- On a coil element surface, be sure the drip bowl in the vent location has a hole in the center. Do not cover the drip bowl with aluminum foil.



Oven Light

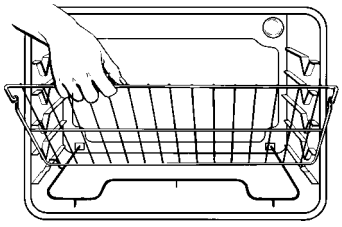
Push the switch on the control panel to turn the oven light on and off.



Oven Racks

> ⚠ ***CAUTION:*** ***Do not attempt to change the rack position when the oven is hot.***

Your oven has two racks. They are designed with a lock-stop edge.

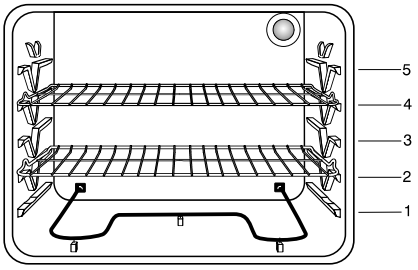


To remove: Pull rack straight out until it stops at the lock-stop position; lift up on the front of the rack and pull out.

To replace: Place rack on the rack support in the oven; tilt the front end up slightly; slide rack back until it clears the lock-stop position; lower front and slide back into the oven.

Do not cover an entire rack with aluminum foil or place foil on the oven bottom. Baking results will be affected and damage may occur to the oven bottom.

Rack Positions



RACK 5 (highest position):
Used for toasting bread or broiling thin non-fatty foods.

RACK 4:
Used for most broiling.

RACK 3:
Used for most baked goods on a cookie sheet or jelly roll pan, layer cakes, fruit pies, or frozen convenience foods.

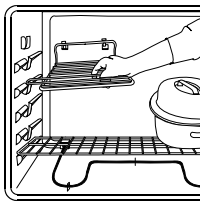
RACK 2:
Used for roasting small cuts of meat, casseroles, baking loaves of bread, bundt cakes or custard pies.

RACK 1:
Used for roasting large cuts of meat and poultry, frozen pies, dessert souffles or angel food cake.

MULTIPLE RACK COOKING:
Two rack: Use rack positions 2 and 4, or 1 and 4.

Half Rack Accessory

A half rack, to increase oven capacity, is available as an accessory. It fits in the left, upper portion of the oven and provides space for a vegetable dish when a large roaster is on the lower rack. Contact your dealer for the "HALFRACK" Accessory Kit or call 1-800-688-8408.

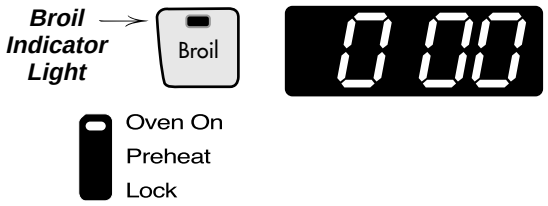


Broiling

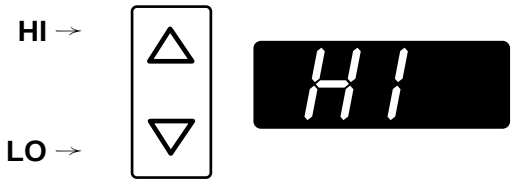
• For best results, use a pan designed for broiling. • For additional broiling tips, refer to the **"Cooking Made Simple"** booklet.

Setting the Controls

1. Press the **Broil** pad.
- Broil indicator on the **Broil** pad will light.
- 000 will light in the display.
- The Oven On indicator will light. There will be an eight second delay before the oven turns on.



2. Press the ▲ pad to select **HI** (high) broil or the ▼ pad to set **LO** (low) broil.
- Select HI broil for normal broiling.
- Select LO broil for low temperature broiling of longer cooking foods such as poultry.



3. For optimum browning, preheat broil element for three to four minutes before adding food.

NOTE: Expect broil times to increase and browning to be slightly lighter if appliance is installed on a 208 volt circuit.

4. Place food in the oven. Leave the door open to the first stop position (about 4 inches).

5. Turn meat once about half way through cooking.

6. Press **Cancel** pad. Remove food and broiler pan from the oven.
- The Oven On indicator will turn off.
- The broil indicator on the **Broil** pad will turn off.
- Time of day will reappear in display.

Broiling Chart

Type of Meat	Rack Position*	Doneness	Total Cook Time (Minutes)**
Bacon	4	Well Done	6-10 min.
Beef Steaks -- 1" thick	4 4	Medium Well	15-18 min. 19-23 min.
Chicken -- Pieces	3 or 4	Well Done	(LO Broil) 30-45 min.
Fish -- Fillets Steaks, 1" thick	4 4	Flaky Flaky	8-12 min. 10-15 min.
Ground Beef -- Patties, 3/4" thick	4	Well Done	15-18 min.
Ham -- Precooked Slice, 1/2" thick	4	Warm	8-12 min.
Pork Chops -- 1" thick	4	Well Done	22-26 min.

* The top rack position is #5.
** Broiling times are approximate and may vary depending on the meat.

Clock Controlled Oven Cooking

⚠ CAUTION:

- ***Highly perishable foods such as dairy products, pork, poultry or seafood are not recommended for delayed cook operations.***
- ***Clock controlled baking is not recommended for items that require a preheated oven, such as cakes, cookies and breads.***

The clock must be functioning and set at the correct time of day for this feature to operate correctly.

Clock Controlled Oven Cooking is used to turn the oven on and off at a preset time of day. This feature can be used with either oven cooking or self–cleaning.

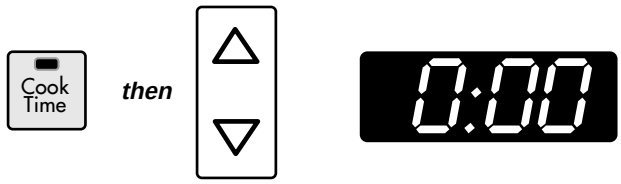
- **Immediate Start:** Oven turns on immediately and automatically turns off at a preset time.
- **Delayed Start:** Delays the start of cooking or cleaning and automatically turns off at a preset time.

Cook time can only be set for up to 11 hours and 59 minutes (11:59).

Setting the Controls

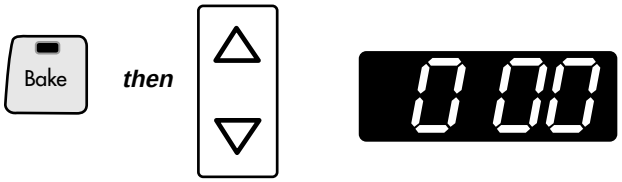
1. Press the **Cook Time** pad.
- Cook Time indicator on the **Cook Time** pad will flash.
- 0:00 will light in display.

2. Press or press and hold ▲ or ▼ pad to enter cooking time.



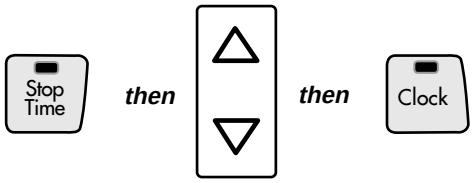
3. Press **Bake** pad.
- Bake indicator on **Bake** pad will light.
- 000 will light in display.

4. Press or press and hold ▲ or ▼ pad to enter oven temperature.
NOTE: Beeps will sound and 000 will flash in display if the Bake pad is not pressed within four seconds.



5. **IF YOU WISH TO DELAY THE START OF COOKING:** (if not, skip to #6)
   a. Press **Stop Time** pad.
   - Stop Time indicator on **Stop Time** pad will flash.

   b. Press or press and hold ▲ or ▼ pad to enter time of day you wish the oven to turn off.
   c. Press **Clock** pad.
   - Time of day will reappear in the display.



6. When the oven turns on, the Oven On indicator will light. The oven temperature will appear in the display. Press the **Cook Time** pad to recall the remaining cook time.

NOTE: It is not necessary to set a start time. Control will determine when to turn the oven on based on the cook time you set.

7. Oven will automatically turn off. Four beeps will sound and "End" will light in the display. A beep will sound every 30 seconds for the next 5 minutes.

NOTE: See page 7 if you wish to change the end of cooking reminder beeps.

8. Press **Cancel** pad and beeps will stop. Remove food from oven.

Care & Cleaning

Self–Clean Oven

⚠ CAUTION:

- ***It is normal for parts of the range to become hot during a clean cycle.***
- ***Avoid touching cooktop, door, window, or oven vent area during a clean cycle.***
- ***To prevent damage to oven door, do not attempt to open the door when the LOCK indicator word is displayed.***
- ***Do not use commercial oven cleaners on the self-clean oven finish or around any part of the oven as they will damage the finish or parts.***

The self-clean cycle uses above normal cooking temperatures to automatically clean the entire oven interior.

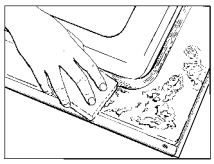
It is normal for flare-ups, smoking and flaming to occur during cleaning if the oven is heavily soiled. It is better to clean the oven regularly rather than to wait until there is a heavy build-up of soil in the oven.

During the cleaning process, the kitchen should be well ventilated to help eliminate normal odors associated with cleaning.

Before Self-Cleaning

Turn off the oven light before cleaning as the light may burn out during the clean cycle.

Remove broiler pan, all pans and the oven racks from the oven. ***The oven racks will discolor and may not slide easily after a self-clean cycle.***



Clean oven frame, door frame (area outside the door gasket) and around the opening in the door gasket with a non-abrasive cleaning agent such as Bon Ami* or detergent and water. These areas are not exposed to cleaning temperatures and should be cleaned to prevent soil from baking on during the clean cycle.

To prevent damage, do not clean or rub the gasket around the oven door. The gasket is designed to seal in heat during the clean cycle.

Wipe up excess grease or spillovers from the oven bottom to prevent excessive smoking, flare-ups or flaming during the clean cycle. For ease of cleaning, the heating element can be lifted slightly (1 inch).

Wipe up sugary and acid spillovers such as sweet potatoes, tomato or milk-based sauces. Porcelain enamel is acid resistant, not acid proof. ***The porcelain finish may discolor if acidic spills are not wiped up prior to a self-clean cycle.***

During Clean Cycle

When the LOCK indicator lights, the door cannot be opened. To prevent damage to door, do not force door open when the LOCK indicator is displayed.

Some smoke and odor may be detected the first few times the oven is cleaned. This is normal and will lessen in time. Smoke may also occur if oven is heavily soiled or if broiler pan was left in oven.

As oven heats, you may hear sounds of metal parts expanding and contracting. This is normal and will not damage oven.

After Self-Cleaning

About one hour after the end of the clean cycle, the LOCK indicator will turn off. At this point, the door can be opened.

Some soil may leave a light gray, powdery ash which can be removed with a damp cloth. If soil remains, it indicates that the clean cycle was not long enough. The soil will be removed during the next clean cycle.

If the oven racks were left in the oven and do not slide smoothly after a clean cycle, wipe racks and embossed rack supports with a small amount of vegetable oil to restore ease of movement.

A white discoloration may appear after cleaning if acidic or sugary foods were not wiped up before the clean cycle. This discoloration is normal and will NOT affect performance.

Fine lines may appear in the porcelain resulting from the heating and cooling of the finish. This is normal and will not affect performance.

* Brand names are registered trademarks of the respective manufacturers.

Care & Cleaning, cont.

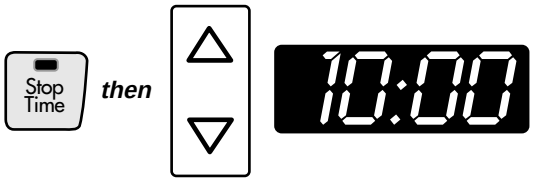
Setting the Controls to Self-Clean Oven

1. Close the oven door and move door lock lever right to the locked position.

2. Press **Clean** pad.
- Clean indicator on the **Clean** pad will flash.
- 3:00 will light in display indicating three hours of cleaning time.
- If door is not closed or locked, "dr" will appear in display.

3. Press ▲ or ▼ pad to change clean time, if desired.
- Select 2 hours for light soil up to 4 hours for heavy soil.

4. IF YOU WISH TO DELAY THE START OF CLEANING (if not, skip to #5):
- **a.** Press **Stop Time** pad.
- **b.** Press ▲ pad to select the time of day you wish the oven to turn off.
- **c.** Press **Clock** pad and time of day will reappear in display.
- **d.** Press **Stop Time** pad to recall the time you set.



5. When the oven turns on:
- The Oven On indicator will light and Lock indicator will light when oven heats to 400°F.
- Door cannot be opened when Lock indicator is lit.

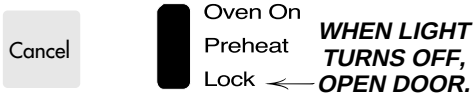
6. About one hour after the clean cycle ends, the Lock indicator will turn off. The oven door can be opened. Move door lock lever to the left to unlock.

7. Wipe out the oven with a damp cloth to remove powdery ash. If soil remains it indicates the cycle was not long enough.

TO CANCEL CLEAN CYCLE:

1. Press **Cancel** pad.

2. If Lock indicator is NOT lit, unlock and open oven door. If Lock indicator is lit, allow oven to cool about one hour then unlock and open oven door.



⚠ *Cleaning CAUTIONS:*

- ***Be sure appliance is off and all parts are cool before handling or cleaning. This is to avoid damage and possible burns.***
- ***To prevent staining or discoloration, clean appliance after each use.***
- ***If a part is removed, be sure it is correctly replaced.***

Cleaning Chart

Parts	Cleaning Procedure
Backguard, Cooktop, porcelain enamel	Porcelain enamel is glass fused on metal and may crack or chip with misuse. It is acid resistant, not acid proof. All spillovers, especially acidic or sugary spillovers, should be wiped up immediately with a dry cloth. • When cool, wash with soapy water, rinse and dry. • Never wipe off a warm or hot surface with a damp cloth. This may cause cracking or chipping. • Never use oven cleaners, abrasive or caustic cleaning agents on exterior finish of range.
Broiler Pan and Insert (select models)	***Never cover insert with aluminum foil as this prevents the fat from draining to the pan below.*** • Place soapy cloth over insert and pan; let soak to loosen soil. • Wash in warm soapy water. Use soap filled scouring pad to remove stubborn soil. • Broiler pan and insert can be cleaned in dishwasher.
Brushed Chrome (select models)	• When cool, wash with soapy water, rinse and buff the surface. • For heavier soil, use a mild abrasive cleaner such as baking soda or Bon Ami*, rubbing with the grain to avoid streaking the surface. Rinse and buff. • To prevent scratching, do not use abrasive cleaners. • To restore luster and remove streaks, follow with Stainless Steel Magic Spray* (Part #20000008)**. ***Chrome will permanently discolor if soil is allowed to bake on.***
Clock & Control Pad Area	• To activate "Control Lock" for cleaning, see page 7. • Wipe with a damp cloth and dry. • Glass cleaners may be used if sprayed on a cloth first. ***DO NOT spray directly on control pad and display area.***
Control Knobs	• Remove knobs in the OFF position by pulling forward. • Wash, rinse and dry. Do not use abrasive cleaning agents as they may scratch the finish. • Turn on each element to be sure the knobs have been correctly replaced.
Cooktop, glass-ceramic	• ***Never use oven cleaners, chlorine bleach, ammonia or glass cleaners with ammonia. NOTE: Call an authorized servicer if the glass-ceramic top should crack, break or if metal or aluminum foil should melt on the cooktop.*** • ***Allow the cooktop to cool before cleaning.*** • **General** – Always clean cooktop after each use with a damp paper towel and Cooktop Cleaning Creme (Part No. 20000001)**. Then, buff with a clean dry cloth. ***NOTE:*** *Permanent stains will develop if soil is allowed to cook on by repeatedly using the cooktop when soiled.* • **Heavy Soils or Metal Marks** – Dampen a "scratchless" or "never scratch" scrubber sponge. Apply Cooktop Cleaning Creme* and scrub to remove as much soil as possible. Apply a thin layer of the creme over the soil, cover with a damp paper towel and let stand 30 to 45 minutes (2 to 3 hours for very heavy soil). Keep moist by covering the paper towel with plastic wrap. Scrub again, then buff with a clean dry cloth. ***NOTE:*** *Only use a CLEAN, DAMP "scratchless" pad that is safe for non-stick cookware. The pattern and glass will be damaged if the pad is not damp, if the pad is soiled, or if another type of pad is used.* • **Burned-on or Crusty Soils** – Scrub with a "scratchless" or "never scratch" scrubber sponge and Cooktop Cleaning Creme*. ***NOTE:*** Hold a razor blade scraper at 30° angle and scrape any remaining soil. Then, clean as described above. *Do not use the razor blade for daily cleaning as it may wear the pattern on the glass.* • **Melted Sugar or Plastic** – Immediately turn element to LOW and scrape sugar or plastic from hot surface to a cool area. Then turn element OFF and allow to cool. Clean residue with razor blade scraper and Cooktop Cleaning Creme*.

* Brand names are registered trademarks of the respective manufacturers.
** To order direct, call 1-800-688-8408.

Cleaning Chart Continued

Parts	Cleaning Procedure
Drip Bowls, chrome (select models)	• When cool, wash after each use, rinse and dry to prevent staining or discoloration. • To clean heavy soil, soak in hot sudsy water, then use mild abrasive cleaner such as Soft Scrub* and a plastic scouring pad. Do not use abrasive cleaning agents.
Drip Bowls, porcelain (select models)	Porcelain may discolor or craze if overheated. This is normal and will not affect cooking performance. • When cool, wash after each use, rinse and dry to prevent staining or discoloration. May be washed in the dishwasher. • To clean heavy soil, soak in hot sudsy water, then use a mild abrasive cleaner such as Soft Scrub* and a plastic scouring pad. • For burned on soil, remove from range, place on newspapers and carefully spray with commercial oven cleaner. (Do not spray surrounding surfaces.) Place in plastic bag and allow to soak several hours. Wearing rubber gloves, remove from bag, wash, rinse and dry.
Enamel, painted Side panels Storage drawer Oven door (select models) Door handles (select models)	• When cool, wash with warm soapy water, rinse and dry. Never wipe a warm or hot surface with a damp cloth as this may damage the surface and may cause a steam burn. • For stubborn soil, use mildly abrasive cleaning agents such as baking soda paste or Bon Ami*. Do not use abrasive, caustic or harsh cleaning agents such as steel wool pads or oven cleaners. These products will scratch or permanently damage the surface. **NOTE:** Use dry towel or cloth to wipe up spills, especially acidic or sugary spills. Surface may discolor or dull if soil is not immediately removed. This is especially important for white surfaces.
Glass Oven window (select models) Oven door (select models)	• Avoid using excessive amounts of water which may seep under or behind glass causing staining. • Wash with soap and water. Rinse with clear water and dry. Glass cleaner may be used if sprayed on a cloth first. • Do not use abrasive materials like scouring pads, steel wool or powdered cleaning agents. They will damage glass.
Metal Finishes Trim parts	• Wash with soap and water, a glass cleaner, or mild liquid sprays. • To avoid scratching or dulling the finish, do not use mildly abrasive, abrasive, or caustic cleaners such as oven cleaners.
Oven Interior	• **Self-Clean –** Follow instructions on page 12-13 for Self-Cleaning Oven.
Oven Racks	• Clean with soapy water. • Remove stubborn soil with cleansing powder or soap-filled scouring pad. Rinse and dry. Racks will permanently discolor and may not slide smoothly if left in the oven during a self-clean operation. If this occurs, wipe the rack and embossed rack supports with a small amount of vegetable oil to restore ease of movement, then wipe off excess oil.
Plastic Finishes Door handles (select models) Backguard trim End caps	• When cool, clean with soap and water, rinse and dry. • Use a glass cleaner and a soft cloth. **NOTE:** Never use oven cleaners, abrasive or caustic liquid or powdered cleansers on plastic finishes. These cleaning agents will scratch or mar finish. **NOTE:** To prevent staining or discoloration, wipe up fat, grease or acid (tomato, lemon, vinegar, milk, fruit juice, marinade) immediately with a dry paper towel or cloth.

* Brand names are registered trademarks of the respective manufacturers.
** To order direct, call 1-800-688-8408.

Maintenance

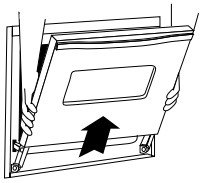
Oven Door

⚠ CAUTIONS:

- ***Do not place excessive weight on or stand on an open oven door. This could cause the range to tip over, break the door, or injure the user.***
- ***Do not attempt to open or close door or operate oven until door is properly replaced.***
- ***Never place fingers between hinge and front oven frame. Hinge arms are spring mounted. If accidentally hit, the hinge will slam shut against oven frame and could injure your fingers.***

To remove:

1. When cool, open the oven door to the broil stop position (opened about four inches).



2. Grasp door at each side. Do not use the door handle to lift.
3. Lift up evenly until door clears hinge arms.

To replace:

1. Grasp door at each side.
2. Align slots in the door with the hinge arms on the range.
3. Slide the door down onto the hinge arms until the door is completely seated on the hinges. Push down on the top corners of the door to completely seat door on hinges. Door should not appear crooked.

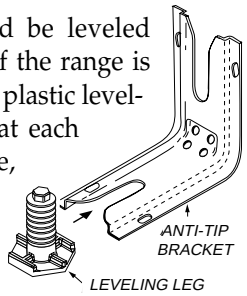
   NOTE: The oven door on a new range may feel "spongy" when it is closed. This is normal and will decrease with use.

Leveling Legs

⚠ CAUTION:

- ***Be sure the anti-tip bracket secures one of the rear leveling legs to the floor to prevent the range from accidentally tipping.***

The range should be leveled when installed. If the range is not level, turn the plastic leveling legs, located at each corner of the range, until range is level.



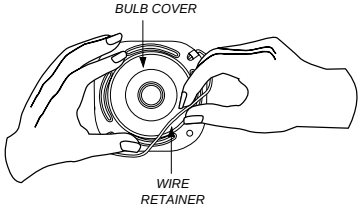
Oven Light

⚠ CAUTIONS:

- ***Disconnect power to range before replacing light bulb.***
- ***Use a dry potholder to prevent possible harm to hands when replacing bulb.***
- ***Be sure bulb is cool before touching.***
- ***Do not touch hot bulb with a damp cloth as this may cause the bulb to break.***

To replace:

1. When oven is cool, hold bulb cover in place, then slide wire retainer off cover. **NOTE:** Bulb cover will fall if not held in place while removing wire retainer.
2. Remove bulb cover and light bulb.
3. Replace with a 40 watt appliance bulb.
4. Replace bulb cover and secure with wire retainer.
5. Reconnect power to range. Reset clock.



Oven Window
(select models)

To protect the oven door window:

1. Do not use abrasive cleaning agents such as steel wool scouring pads or powdered cleansers as they may scratch the glass.
2. Do not hit the glass with pots, pans, furniture, toys, or other objects.
3. Do not close the oven door until the oven racks are in place.

Scratching, hitting, jarring or stressing the glass may weaken its structure causing an increased risk of breakage at a later date.

Storage Drawer

The storage drawer at the bottom of the range is safe and convenient for storing metal and glass cookware. DO NOT store plastic, paperware, food or flammable material in this drawer. Remove drawer to clean under range.

To remove: Empty drawer then pull out to the first stop position. Lift up front of drawer and pull to the second stop position. Grasp sides and lift up and out to remove drawer.

To replace: Fit the ends of the drawer glides onto the rails. Lift up drawer front and gently push in to first stop position. Lift up and continue to slide drawer to the closed position.

Before You Call for Service

For most concerns, try these first:

- Check if oven controls have been properly set.
- Check to be sure plug is securely inserted into receptacle.
- Check or re-set circuit breaker. Check or replace fuse.
- Check power supply.

Part or all of appliance does not work.

- Check if surface and/or oven controls have been properly set. See pgs. 3 & 6.
- Check if oven door is unlocked after self-clean cycle. See pg. 13.
- Check if oven is set for a delayed cook or clean program. See pgs. 11 & 13.

Baking results not as expected or differ from previous oven.

- Make sure the oven vent has not been blocked. See pg. 9 for location.
- Check to make sure range is level.
- Temperatures often vary between a new oven and an old one. As ovens age, the oven temperature often "drifts" and may become hotter or cooler. See pg. 7 for instructions on adjusting the oven temperature.

  NOTE: It is not recommended to adjust the temperature if only one or two recipes are in question.
- See **"Cooking Made Simple"** for more information on bakeware and baking.
- Check the oven temperature selected. Make sure oven is preheated when recipe or directions recommend preheat.

Glass-ceramic surface shows wear.

1. Tiny scratches or abrasions.
   - Make sure cooktop and pan bottom are clean. Do not slide glass or metal pans across top. Make sure pan bottom is not rough. Use the recommended cleaning agents. See pg. 14.
2. Metal marks.
   - Do not slide metal pans across top. When cool, clean with Cooktop Cleaning Creme. See pg. 14.
3. Brown streaks and specks.
   - Spills not removed promptly. Wiping with soiled cloth or sponge. Pan bottom not clean.
4. Areas with a metallic sheen.
   - Mineral deposits from water and food.
5. Pitting or flaking.
   - Sugary boilovers that were not removed promptly. See pg. 14.

Food not broiling properly or smokes excessively.

- Check oven rack positions. Food may be too close to element.
- Broil element was not preheated.
- Aluminum foil was incorrectly used. Never line the broiler insert with foil.
- Oven door was closed during broiling. Leave the door open to the first stop position (about 4 inches).
- Trim fat from meat before broiling.
- A soiled broiler pan was used.

Oven will not self-clean.

- Check to make sure the cycle is not set for a delayed start.
- Check if door is closed.

Oven did not clean properly.

- Longer cleaning time may be needed.
- Excessive spillovers, especially sugary and/or acidic foods, were not removed prior to the self-clean cycle.

Oven door will not unlock after self-clean cycle.

- Oven interior is still hot. Allow about one hour for the oven to cool after the completion of a self-clean cycle. The door can be opened when the LOCK indicator word is not displayed.

Moisture collects in oven or on oven window.

- This is normal when cooking foods high in moisture.
- Excessive moisture was used when cleaning the window.

There is a strong odor or light smoke when oven is turned on.

- This is normal for a new range and will disappear after a few uses. Initiating a clean cycle will "burn off" the odor more quickly.
- Turning on a ventilation fan will help remove the smoke and/or odor.
- There are excessive food soils on the oven bottom. Use a self-clean cycle.

"F" plus a number appears in the display.

- This is called a fault code. If a fault code appears in the display and beeps sound, press the **Cancel** pad. If the fault code and beeps continue, disconnect power to the appliance. Wait a few minutes, then reconnect power. If fault code and beeps still continue, disconnect power to the appliance and call an authorized servicer.
- If the oven is heavily soiled, excessive flare-ups may result in a fault code during a clean cycle. Press **Cancel** pad and allow the oven to cool completely. Wipe out the heavy soil, and then reset the clean cycle. If the fault code and beeps still continue, disconnect power to the appliance and call an authorized servicer.

Notes

Range Warranty

Full One Year Warranty - Parts and Labor

For **one (1) year** from the original retail purchase date, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge.

Limited Warranties

Second Through Fifth Year - From the original purchase date, parts listed below which fail in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage and transportation.

- **Ceramic Glass Surface:** Thermal breakage
- **Ceramic Glass Heating Elements**

Canadian Residents

The above warranties only cover an appliance installed in Canada that has been certified or listed by appropriate test agencies for compliance to a National Standard of Canada unless the appliance was brought into Canada due to transfer of residence from the United States to Canada.

*The specific warranties expressed above are the **ONLY** warranties provided by the manufacturer. These warranties give you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.*

What is Not Covered By These Warranties:

1. Conditions and damages resulting from any of the following:
   - **a.** Improper installation, delivery, or maintenance.
   - **b.** Any repair, modification, alteration, or adjustment not authorized by the manufacturer or an authorized servicer.
   - **c.** Misuse, abuse, accidents, or unreasonable use.
   - **d.** Incorrect electric current, voltage, or supply.
   - **e.** Improper setting of any control.
2. Warranties are void if the original serial numbers have been removed, altered, or cannot be readily determined.
3. Light bulbs.
4. Products purchased for commercial or industrial use.
5. The cost of service or service call to:
   - **a.** Correct installation errors.
   - **b.** Instruct the user on the proper use of the product.
   - **c.** Transport the appliance to the servicer.
6. Consequential or incidental damages sustained by any person as a result of any breach of these warranties. Some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so the above exclusion may not apply.

If You Need Service

- Call the dealer from whom your appliance was purchased or call Maytag Appliances Sales Company, Maytag Customer Assistance at 1-800-688-1120, USA and CANADA to locate an authorized servicer.
- Be sure to retain proof of purchase to verify warranty status. Refer to WARRANTY for further information on owner's responsibilities for warranty service.
- If the dealer or service company cannot resolve the problem, write to Maytag Appliances Sales Company, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, or call **1-800-688-1120, USA and CANADA.**

  U.S. customers using TTY for deaf, hearing impaired or speech impaired, call 1-800-688-2080.

  NOTE: When writing or calling about a service problem, please include the following information:

  - **a.** Your name, address and telephone number;
  - **b.** Model number and serial number;
  - **c.** Name and address of your dealer or servicer;
  - **d.** A clear description of the problem you are having;
  - **e.** Proof of purchase (sales receipt).
- User's guides, service manuals and parts information are available from Maytag Appliances Sales Company, Maytag Customer Assistance.

GUIDE DE L'UTILISATEUR

Cuisinière électrique RS-1

Installateur: Remettre ce manuel au propriétaire.

Consommateur: Lire le manuel; conserver le manuel pour consultation ultérieure. Conserver la facture d'achat ou le chèque encaissé comme preuve de l'achat.

Numéro de modèle

— — — — — — — — — —

Numéro de série

— — — — — — — — — —

Date d'achat

_____

Pour toute question, contacter Maytag à:

1-800-688-1120 (É.-U. et Canada)
(Lundi - vendredi, 8 h - 20 h – heure de l'Est)

Pour le service après-vente, voir page 39.

Table des matières

Instructions de sécurité importantes 21-23

Utilisation de la table de cuisson 24-26

Cuisson au four 27-32

Entretien et nettoyage 33-36

Entretien 37

Avant de contacter un dépanneur 38

Garantie 39

Guía del Usuario 40-59

Dans le cadre de nos pratiques d'amélioration constante de la qualité et de la performance de nos produits de cuisson, des modifications de l'appareil qui ne sont pas mentionnées dans ce guide ont pu être introduites.

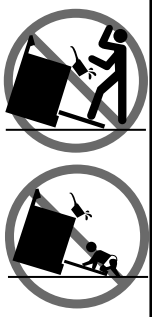
Instructions de sécurité importantes

Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil; observer toutes les instructions pour éliminer les risques d'incendie, choc électrique, dommages matériels et corporels que pourrait susciter une utilisation incorrecte de l'appareil. Utiliser l'appareil uniquement pour les fonctions prévues, décrites dans ce guide.

Pour une utilisation adéquate et en sécurité, il faut que l'appareil soit convenablement installé par un technicien qualifié, et relié à la terre.

AVERTISSEMENT:

- ***TOUTE CUISINIÈRE PEUT BASCULER ET PROVOQUER DES BLESSURES.***
- ***INSTALLER LA BRIDE ANTIBASCULEMENT FOURNIE AVEC CETTE CUISINIÈRE.***
- ***RESPECTER LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.***



AVERTISSEMENT: **Pour réduire le risque de basculement de l'appareil à l'occasion d'une utilisation anormale ou d'un chargement excessif de la porte du four, il faut que la bride antibasculement soit convenablement installée.**

Utiliser une lampe torche pour déterminer si la bride antibasculement est convenablement installée sous la cuisinière: L'un des pieds de réglage de l'aplomb doit être convenablement engagé dans la fente de la bride. Lorsque la cuisinière est convenablement calée, la bride antibasculement immobilise le pied arrière contre le sol. Vérifier la parfaite immobilisation de la cuisinière par la bride après chaque déplacement de la cuisinière.

En cas d'incendie

Interrompre l'alimentation électrique de l'appareil et de la hotte de ventilation pour minimiser le risque d'extension des flammes. Éteindre les flammes, puis mettre la hotte en marche pour évacuer la fumée et l'air vicié.

- **Table de cuisson:** Utiliser un couvercle ou une tôle à biscuits pour étouffer les flammes d'un feu qui se déclare dans un ustensile de cuisson.
- **NE JAMAIS** saisir ou déplacer un ustensile de cuisson enflammé.
- **Four:** Fermer la porte du four pour étouffer les flammes.

Ne pas projeter de l'eau sur un feu de graisse. Utiliser du bicarbonate de sodium, ou un extincteur à mousse ou à produit chimique sec pour éteindre les flammes.

Instructions générales

AVERTISSEMENT: NE JAMAIS utiliser la porte du four ou le tiroir (le cas échéant) comme tabouret/siège/escabeau; ceci pourrait susciter un basculement de l'appareil et des dommages matériels et corporels sérieux.

Si l'appareil est installé près d'une fenêtre, veiller à ce que les rideaux ne puissent atteindre la table de cuisson sous l'effet d'un courant d'air.

NE JAMAIS utiliser la cuisinière pour chauffer la pièce. Le non-respect de cette instruction peut être la cause de blessures, brûlures, incendie ou détérioration de l'appareil.

NE JAMAIS porter des vêtements amples lors de l'utilisation de l'appareil. Un vêtement trop ample peut accrocher la poignée d'un ustensile ou s'enflammer et provoquer des brûlures s'il touche un élément chauffant.

Pour garantir un fonctionnement adéquat et pour éviter des dommages matériels ou corporels, n'exécuter aucune opération de réglage/réparation/remplacement de pièce de l'appareil qui n'est pas spécifiquement recommandée dans ce guide. Confier toute autre intervention à un technicien qualifié.

NE JAMAIS remiser ou utiliser de l'essence ou un autre produit combustible ou inflammable dans le four, ou à proximité de la cuisinière, car les vapeurs émises peuvent susciter un risque d'incendie ou d'explosion.

Pour empêcher qu'un feu de graisse se déclare, éviter toute accumulation de graisse ou autres matières inflammables dans l'appareil ou au voisinage.

Utiliser uniquement des maniques sèches. L'application d'une manique humide sur une surface chaude peut provoquer l'émission de vapeur brûlante. Ne pas laisser les maniques toucher les éléments chauffants chauds. Ne pas utiliser une serviette ou un autre textile volumineux qui pourrait facilement s'enflammer au contact d'un élément chauffant.

Ramener chaque bouton de commande à la position d'arrêt après l'achèvement d'une cuisson.

NE JAMAIS faire chauffer un récipient non ouvert dans le four ou sur un élément de la table de cuisson; l'accumulation de pression dans le récipient pourrait provoquer son éclatement et des dommages matériels ou corporels.

NE JAMAIS garnir le fond du four ou une grille du four avec de la feuille d'aluminium. Ceci pourrait susciter un risque de choc électrique ou d'incendie, ou une autre détérioration de l'appareil. Utiliser de la feuille d'aluminium uniquement selon les instructions de ce guide.

De nombreux flacons d'aérosol peuvent EXPLOSER lorsqu'on les expose à la chaleur, et ils peuvent contenir un produit très inflammable. Éviter d'utiliser ou remiser un flacon d'aérosol à proximité de l'appareil.

La sécurité de fonctionnement de cet appareil a été testée à l'aide d'ustensiles de cuisson conventionnels. Ne pas utiliser un ustensile ou accessoire qui n'est pas spécifiquement recommandé dans ce manuel. Ne pas utiliser de couvre-élément, gril placé sur la table de cuisson ou système de convection additionnel. L'utilisation d'un dispositif ou accessoire qui n'est pas expressément recommandé dans ce manuel peut dégrader la sécurité de l'appareil ou sa performance, ou réduire la longévité des composants.

Table de cuisson

NE JAMAIS laisser un élément de la table de cuisson allumé sans surveillance, particulièrement avec une puissance de chauffage élevée; le débordement du contenu de l'ustensile pourrait provoquer la génération de fumée abondante et l'inflammation de la graisse.

Cet appareil comporte des éléments chauffants de différentes tailles. Utiliser toujours un ustensile à fond plat, de taille suffisante pour qu'il puisse recouvrir complètement l'élément. Une bonne adaptation entre l'ustensile utilisé et la taille de l'élément maximisera l'efficacité de la cuisson.

Si un ustensile est plus petit que l'élément utilisé, une partie de l'élément chauffant est exposée et peut provoquer l'inflammation d'un vêtement ou des maniques.

Seuls certains matériaux de verre, vitrocéramique, céramique, grès, ou certains ustensiles vitrifiés/émaillés peuvent être utilisés sur la table de cuisson ou dans le four sans risque de bris sous

l'effet du choc thermique. Observer les instructions du fabricant lors de l'utilisation d'un ustensile de verre.

Orienter la poignée de chaque ustensile vers le centre de la table de cuisson et non pas vers l'extérieur ou vers un autre élément de la table de cuisson; ceci réduira le risque de brûlure, inflammation de matière inflammable ou renversement (un jeune enfant pourrait saisir/renverser un ustensile dont le manche est orienté vers l'extérieur).

Éléments en spirale

Pour éviter de détériorer les éléments chauffants amovibles, ne pas les immerger/tremper/nettoyer dans un lave-vaisselle, ou dans un four autonettoyant. Un élément chauffant endommagé pourrait provoquer un court-circuit suscitant un incendie ou un choc électrique.

Veiller à ce que la cuvette de récupération soit toujours en place lors de l'utilisation d'un élément; l'absence de la cuvette de récupération lors d'une cuisson peut faire subir des dommages au câblage.

Garnitures de protection: Ne pas garnir les cuvettes de récupération sous les éléments ou le fond du four avec de la feuille d'aluminium, sauf lorsque ceci est suggéré dans le manuel. La mise en place d'un tel garnissage peut susciter un risque de choc électrique ou d'incendie.

Table de cuisson en vitrocéramique

NE JAMAIS utiliser une surface de cuisson cassée ou fêlée: les solutions de nettoyage et renversements peuvent pénétrer dans la surface de cuisson en entraînant un risque de choc électrique. Prendre immédiatement contact avec un technicien qualifié.

Nettoyer prudemment la surface de cuisson. Certains produits donnent des fumées nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude. Si l'on utilise un linge, une éponge humide ou du papier essuie-tout sur une surface de cuisson chaude, faire preuve de prudence afin d'éviter de se brûler par la vapeur.

Friteuses

Exercer une prudence extrême lors du déplacement du récipient de graisse ou lors de l'élimination de graisse chaude. Laisser la graisse refroidir avant de déplacer l'ustensile.

Four

Ouvrir toujours la porte du four très prudemment. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer/introduire un plat.

Pour garantir une parfaite performance de fonctionnement du four, ne pas obstruer le conduit de l'évent. Lorsque le four est utilisé, la zone voisines de l'évent peuvent devenir suffisamment chauds pour provoquer des brûleurs.

Placer les grilles à l'emplacement approprié dans le four seulement lorsque le four est froid; s'il est nécessaire de déplacer une grille alors que le four est chaud, veiller à ne pas laisser la manique toucher l'élément chauffant.

Four autonettoyant

Nettoyer uniquement les pièces mentionnées dans ce guide. Ne pas nettoyer le joint de porte; le joint joue un rôle essentiel quant à l'étanchéité. Ne pas frotter/endommager ou déplacer le joint.

Ne pas utiliser un produit de nettoyage pour four. On ne doit utiliser dans le four ou sur une pièce quelconque du four aucun produit commercial de nettoyage de four ou de revêtement de protection des parois internes.

Avant d'exécuter une opération d'autonettoyage, retirer la lèchefrite, les grilles du four et les autres ustensiles pour éviter tout risque de génération excessive de fumée, changement de couleur des grilles ou détérioration des ustensiles.

Avant une opération d'autonettoyage, éliminer par essuyage tout excès de résidus renversés, particulièrement les matières graisseuses, pour éviter la formation de fumée ou l'inflammation de ces résidus.

Il est normal que la table de cuisson devienne chaude durant une opération d'autonettoyage; par conséquent, éviter de toucher la table de cuisson, la porte, le hublot ou l'évent du four durant une opération d'autonettoyage.

Éléments chauffants

NE JAMAIS toucher les éléments chauffants du four ou de la table de cuisson, ni les surfaces voisines des éléments ou les surfaces intérieures du four.

Un élément chauffant peut être encore chaud même lorsque sa teinte est sombre. Une surface voisine d'un élément chauffant à l'intérieur du four ou sur la table de cuisson peut être suffisamment chaude pour provoquer une brûlure. Pendant/après l'utilisation, ne jamais toucher un élément chauffant ou laisser un vêtement ou autre matériau inflammable venir au contact d'un élément ou d'une surface voisine, ou d'une surface interne du four, avant que le refroidissement complet ait pu se produire.

Autres surface potentiellement chaudes: table de cuisson, surfaces voisines de la table de cuisson, évent du four, surfaces proches de l'ouverture de l'évent, porte du four, surfaces voisines de la porte et du hublot.

Sécurité pour les enfants

NE JAMAIS laisser des enfants seuls ou sans supervision lorsque l'appareil est en service ou chaud.

MISE EN GARDE: NE JAMAIS remiser sur le dosseret d'une cuisinière ou dans une armoire au-dessus des articles auxquels les enfants peuvent s'intéresser. Un enfant tentant de grimper sur l'appareil, sur la porte ou sur le tiroir pour atteindre un objet, pourrait endommager l'appareil ou subir de graves brûlures ou autres blessures.

NE JAMAIS laisser un enfant s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de l'appareil.

Il est important d'enseigner aux enfants que la cuisinière et les ustensiles placés dessus ou dedans peuvent être chauds. Laisser refroidir les ustensiles en un lieu sûr, hors d'atteinte des enfants. Il est important d'enseigner aux enfants qu'un appareil ménager n'est pas un jouet, et qu'ils ne doivent toucher aucun organe de commande ou autre composant de l'appareil.

Hotte d'extraction

Nettoyer fréquemment les filtres et la hotte pour éviter l'accumulation de graisse et autres matières inflammables susceptibles de s'enflammer.

Mettre le ventilateur en marche avant de faire flamber un mets sous la hotte (par exemple crêpes Suzette).

Avertissement et avis important pour la sécurité

La loi californienne Safe Drinking Water et Toxic Enforcement Act de 1986 (proposition 65) stipule la publication par le gouverneur de la Californie d'une liste des substances que l'état de Californie considère comme cancérigènes ou dangereuses pour le système reproducteur, et impose aux entreprises commerciales l'obligation de signaler à leurs clients les risques d'exposition à de telles substances.

Nous informons les utilisateurs de cet appareil que lors d'une opération d'autonettoyage, ils peuvent être exposés à une faible concentration de certaines substances figurant dans la liste mentionnée ci-dessus, dont le monoxyde de carbone. Pour minimiser l'exposition, veiller à ce que la pièce où se trouve le four soit convenablement aérée durant une opération d'autonettoyage: ouverture d'une fenêtre et/ou d'une porte.

AVIS IMPORTANT – OISEAUX FAMILIERS: Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. Ne pas garder un oiseau familier dans la cuisine ou dans une pièce où il pourrait être exposé aux fumées. Les fumées émises durant une opération d'autonettoyage peuvent être dangereuses ou mortelles pour un oiseau, de même que les fumées émises lors du chauffage excessif de graisse, huile, margarine, par exemple dans un ustensile à garnissage anti-adhésion.

Conserver ces instructions pour consultation ultérieure

Utilisation de la table de cuisson

Boutons de commande

Pour l'utilisation des éléments chauffants de la table de cuisson. Réglage continu de la puissance entre les positions extrêmes LOW/MIN. et HIGH/MAX. On peut régler un bouton à toute position entre ces deux extrêmes.

Réglage des commandes

1. Placer l'ustensile sur l'élément.
2. Enfoncer/faire tourner le bouton jusqu'à la position désirée (rotation dans un sens ou dans l'autre).
   - Des marques sur le dosseret identifient l'élément commandé par chaque bouton. ○○ ○● Par exemple, le symbole correspond à l'élément avant/droit.
3. Il y a un témoin lumineux situé sur le panneau de commande. Lorsque l'un ou l'autre des éléments est alimenté, le témoin s'illumine. Le témoin s'éteint dès qu'on interrompt l'alimentation de l'élément.
4. Après une cuisson, ramener le bouton à la position d'ARRÊT (OFF). Retirer l'ustensile.

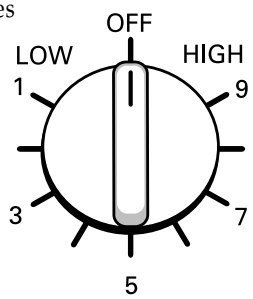
Suggestions pour le réglage

On doit choisir la puissance de chauffage en fonction de divers facteurs: taille/type de l'ustensile, et opération de cuisson. Pour l'information concernant les ustensiles et autres facteurs affectant la puissance de chauffage à utiliser, voir la brochure **«La Cuisine Simplifiée»**.

High/Max.: Pour l'ébullition d'un liquide. On doit toujours réduire la puissance de chauffage dès que la température d'ébullition est atteinte ou pour la cuisson du mets.

Medium/Moyen: Pour le maintien de l'ébullition contrôlée d'une grande quantité de liquide ou pour la plupart des opérations de friture.

Low/Min.: Pour fusion de chocolat ou beurre, ou le maintien de la température d'un mets.



⚠ MISE EN GARDE:

Avant la cuisson

- ***Placer toujours l'ustensile sur l'élément avant d'alimenter l'élément. Pour éviter que la cuisinière subisse des dommages, ne jamais faire fonctionner un élément de la table de cuisson sans y placer un ustensile.***
- ***NE JAMAIS utiliser la table de cuisson comme lieu de remisage d'aliments ou d'ustensiles.***

Durant la cuisson

- ***Veiller à bien connaître la correspondance entre les boutons de commande et les éléments. Veiller à commander l'alimentation de l'élément correct.***
- ***Commencer la cuisson avec une puissance de chauffage supérieure au besoin, puis réduire la puissance de chauffage pour poursuivre la cuisson. Ne jamais utiliser une puissance de chauffage élevée pour une cuisson prolongée.***
- ***NE JAMAIS laisser le contenu d'un ustensile s'évaporer complètement; ceci pourrait faire subir des dommages à l'ustensile et à l'appareil.***
- ***NE JAMAIS toucher la table de cuisson avant qu'elle se soit complètement refroidie. Certaines surfaces de la table de cuisson, particulièrement au voisinage des éléments chauffants, peuvent devenir très chaudes durant une cuisson. Utiliser des maniques.***

Après la cuisson

- ***S'assurer que l'élément est arrêté.***
- ***Éliminer dès que possible tous les résidus de renversement/projections.***

Autres conseils

- ***S'il y a une armoire de rangement directement au-dessus de la table de cuisson, on ne doit y placer que des articles peu fréquemment utilisés et qui peuvent être exposés à la chaleur.***

  La chaleur émise par la cuisinière pourrait susciter un problème pour des articles comme liquides volatils, produits de nettoyage et flacons d'aérosol.
- ***NE laisser aucun article sur la table de cuisson, particulièrement les articles de plastique. L'air chaud qui s'échappe par l'évent du four pourrait provoquer l'inflammation d'un article inflammable ou faire fondre/amollir un article de plastique, ou provoquer une augmentation de pression provoquant l'éclatement d'un récipient fermé.***
- ***NE JAMAIS laisser de la feuille d'aluminium, une sonde thermométrique à viande ou un autre objet métallique autre qu'un ustensile de cuisson sur la table de cuisson, entrer en contact avec un élément chauffant.***

Éléments de la table de cuisson (certains modèles)

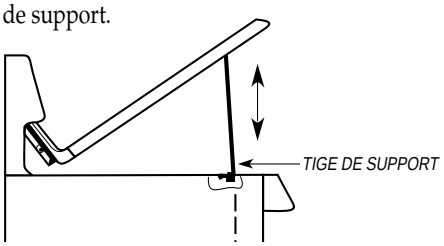
Table de cuisson émaillée soulevable

Pour éviter formation de taches/ changement de couleur sur la table de cuisson.

- ***Nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation.***
- ***Éliminer immédiatement un renversement de produits sucrés ou acides sur la table de cuisson, pour éviter une attaque chimique ou un changement de couleur de l'émail.***

La cuisinière comporte une table de cuisson émaillée soulevable. On peut la soulever pour accéder à l'espace situé dessous.

Soulèvement: Après le refroidissement, saisir le bord avant de la table de cuisson. Soulever doucement jusqu'à la mise en place des deux tiges de support.

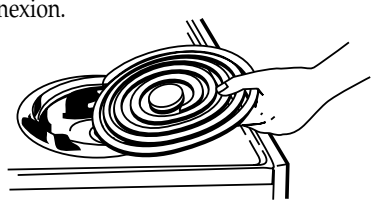


Abaissement: Maintenir le bord avant de la table de cuisson et pousser chaque tige de support vers l'arrière pour la libérer. Ensuite, abaisser doucement la table de cuisson. Le glissement des tiges de support provoque leur remise en place.

Éléments chauffants

- Lorsqu'un élément est utilisé, il est alimenté par intermittence pour le maintien de la puissance de chauffage désirée.
- Les éléments chauffants sont autonettoyants.
- Ne pas les immerger dans de l'eau.

Dépose: Soulever l'élément refroidi. Tirer prudemment pour extraire l'élément du bloc de connexion.



Mise en place: Insérer les tiges de contact de l'élément dans le bloc de connexion. Guider pour la mise en place. Abaisser l'élément pour le placer d'aplomb en appui sur la cuvette de récupération.

Cuvettes de récupération

La cuvette de récupération doit toujours être en place lors de l'utilisation de chaque élément de la table de cuisson; sa fonction est de récupérer toute matière renversée lors d'un débordement; en son absence, le câblage et d'autres composants sous la table de cuisson pourraient subir des dommages.

Pour ne pas introduire un risque de choc électrique ou d'incendie, ne jamais garnir les bols de récupération de feuille d'aluminium.

Sous l'effet d'un fort rayonnement thermique, la couleur des cuvettes de récupération change progressivement (taches de couleur bleue/or ou faïençage); ce changement de couleur ou faïençage est permanent; cependant il n'affecte pas la performance de cuisson.

Pour protéger la finition des cuvettes de récupération:

- ***Pour minimiser le faïençage et le changement de couleur, éviter d'utiliser la puissance de chauffage maximum pendant une longue période.***
- ***Ne pas utiliser un ustensile de trop grande taille. L'ustensile ne devrait pas déborder de plus 2,5 cm - 5 cm (1-2 pouces) au-delà de la périphérie de l'élément.***
- ***Lors de l'utilisation d'un ustensile de grande taille, par exemple pour la préparation de conserves, utiliser l'élément spécial conçu pour la préparation de conserves (modèle CE1). Contacter le revendeur pour les détails, ou téléphoner au 1-800-688-2002.***
- ***Nettoyer fréquemment (voir la section Nettoyage, page 35.***

Surface de cuisson en vitrocéramique (certains modèles)

REMARQUES:

- ***Lors des premières utilisations de la surface de cuisson, l'appareil peut émettre un peu de fumée et des odeurs. Ceci est normal.***
- ***Lors de la mise sous tension d'un élément, une luminescence rouge peut être visible à travers la surface en vitrocéramique. Pour le maintien de la puissance de chauffage désirée, l'élément est alimenté par intermittence.***
- ***La surface de cuisson en vitrocéramique demeure chaude pendant quelque temps après l'extinction d'un élément. Lorsque le voyant HOT SURFACE (SURFACE CHAUDE) s'éteint (voir ci-dessous), on peut toucher la surface de cuisson sans danger.***
- ***Ne pas tenter de soulever la surface de cuisson.***

Zones de cuisson

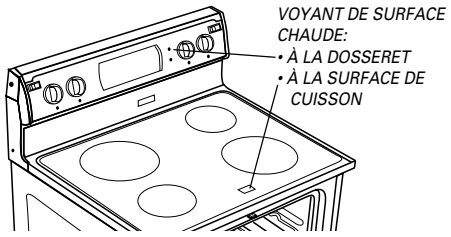
Les zones de cuisson de la cuisinière sont représentées par un motif permanent dans la plaque en vitrocéramique. Pour une efficacité maximum, utiliser une zone de cuisson dont le diamètre convient à l'ustensile.

Le récipient ne doit pas dépasser la zone de cuisson de plus de 12 à 25 mm (1/2 à 1 po).

Pour plus de renseignements sur les récipients de cuisine, se reporter à la brochure « **La cuisson simplifiée** ».

Voyant de surface chaude

Le voyant lumineux de surface chaude situé à l'avant, au centre ou à la dosseret, s'allume lorsque l'appareil est en marche et continue à luire jusqu'à ce que la surface de cuisson se soit refroidie.



Conseils de protection de la surface

- Avant de s'en servir la première fois, nettoyer la surface de cuisson. (Voir Nettoyage, page 35.)
- Ne pas utiliser de casseroles en verre. Elles pourraient rayer la surface.
- Ne pas utiliser de plastique, de sucre ni d'aliments riches en sucre fondre sur la surface de cuisson. Si cela se produisait accidentellement, nettoyer immédiatement. (Voir Nettoyage, page 35.)
- Ne jamais laisser le contenu d'une casserole bouillir jusqu'à ce qu'elle soit vide car cela pourrait abîmer la surface de cuisson et la casserole.
- Ne jamais utiliser la surface de cuisson comme surface de travail ou comme planche à découper. Ne jamais cuire d'aliments directement sur la surface de cuisson, sans récipient.
- Ne jamais utiliser de support métallique ou anneau de wok entre un récipient et la surface de cuisson. Ces objets peuvent marquer ou rayer la surface.
- Ne pas glisser de récipients métalliques sur la surface de cuisson brûlante. Ils pourraient laisser sur le verre des marques qui doivent être nettoyées immédiatement. (Voir Nettoyage, page 35.)
- Veiller à ce que le fond des récipients et la zone de cuisson soient propres avant d'allumer l'élément, afin d'éviter les rayures.
- Pour empêcher que la surface de cuisson en vitrocéramique se trouve rayée ou abîmée, ne pas y laisser de sucre, de sel ou de graisse. Prendre l'habitude d'essuyer la surface de cuisson avec un linge propre ou un essuie-tout avant de l'utiliser.
- Ne jamais utiliser de linge ou d'éponge sale pour nettoyer la surface de cuisson. Ils laisseraient un film invisible, ce qui pourrait décolorer la surface de cuisson lorsqu'elle est utilisée.
- Ne jamais utiliser un petit récipient sur un grand élément. Non seulement il y a gâchis d'énergie mais il peut en résulter des projections qui vont brûler sur la surface de cuisson et devront être nettoyées.
- Ne pas utiliser des récipients spéciaux non plats qui seraient trop grands ou à fond inégal comme les woks à fond rond, les grilles ou récipients de grande taille à fond ondulé.
- Ne pas glisser de récipients métalliques épais sur la surface au risque de la rayer.
- Ne pas utiliser de récipients en aluminium. L'aluminium risque de fondre sur le verre. Si le métal fond sur la surface de cuisson, ne pas l'utiliser. Appeler un réparateur agréé.
- En cas de renversement lors de cuisson, nettoyer immédiatement le produit renversé de la surface de cuisson pendant qu'elle est encore chaude afin d'éviter un plus grand nettoyage par la suite. User de prudence, essuyer les renversements avec un linge propre et sec.
- Ne pas laisser les produits renversés sur la surface de cuisson ou sur la garniture de la surface de cuisson pendant une longue durée.
- Ne pas utiliser de poudre de nettoyage abrasive ou de tampons à récurer qui rayeraient la surface.
- Ne pas utiliser de javellisant, ammoniaque ou autres produits de nettoyage non spécifiquement recommandés pour la vitrocéramique.
- Pour maintenir l'aspect du cooktop verre-en céramique, nettoyez après chaque utilisation.

REMARQUES:

- ***Les surfaces en vitrocéramique conservent la chaleur. Éteindre les éléments quelques minutes avant que la nourriture soit complètement cuite et se servir de la chaleur restante pour terminer la cuisson.***

  En raison des caractéristiques de rétention de la chaleur, les éléments ne répondent pas aux changements de réglage aussi rapidement que des éléments spiralés. Dans le cas où un produit se renverse, retirer l'ustensile de la zone de cuisson.

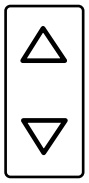
Ustensiles

Pour obtenir des performances de cuisson maximum, utiliser des récipients à fond plat, lisse et épais, de même diamètre que l'élément de cuisson. (Voir dans **«La cuisson simplifiée»** les recommandations et caractéristiques des ustensiles de cuisine.)

Cuisson au four

La conception de la console de commande électronique permet une programmation aisée. La console affiche heure, minuterie, ou température du four.

Commandes du four



- Appuyer ou appuyer/maintenir la pression sur l'une de ces touches pour entrer l'heure, le temps de cuisson, la température du four, ou pour sélectionner la puissance HI ou LO pour le gril. Aucun signal sonore n'est émis lorsqu'on appuie sur l'une de ces touches.

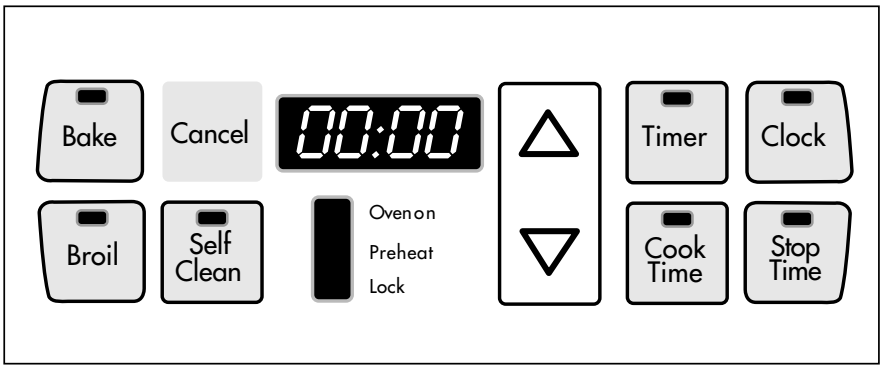
- Appuyer sur cette touche pour annuler toutes les opérations programmées, sauf **Timer** (Minuterie) et **Clock** (Horloge).
- Touches de fonction: **Bake** (Cuisson au four), **Broil** (Gril), **Clean** (Nettoyage), **Timer** (Minuterie), **Clock** (Horloge), **Cook Time** (Temps de cuisson), **Stop Time** (Heure d'arrêt) et **Cancel** (Annulation). Un signal sonore est émis lors de chaque pression sur ces touches.
- Un témoin lumineux est associé à chaque touche de fonction, sauf la touche **Cancel** (Annulation).
- Lorsqu'on appuie sur la touche **Bake** (Cuisson au four) ou **Broil** (Gril), le témoin lumineux s'illumine, ce qui indique que le four est prêt pour l'opération commandée.
- Le témoin lumineux associé aux touches **Clean** (Nettoyage), **Timer** (Minuterie), **Clock** (Horloge), **Cook Time** (Temps de cuisson), **Stop Time** (Heure d'arrêt) clignote lorsqu'on appuie sur la touche correspondante. Après le début de l'exécution de la fonction, le clignotement cesse, mais le témoin reste illuminé.
- Si on tente de programmer une seconde opération lorsque le témoin d'une touche de fonction est illuminé:
  - La commande n'est pas acceptée, ou
  - Le témoin de la première touche devient «moins lumineux» et le témoin de la touche qui vient d'être utilisée est «complètement illuminé»; ceci indique que l'appareil est maintenant réglé pour les deux opérations.

Par exemple: Si on règle le four pour une cuisson à 177° C (350 ° F) et si on commande ensuite une opération de minutage, le témoin de la touche **Bake** (Cuisson au four) devient «moins lumineux» (atténuation), et le témoin de la touche **Timer** (Minuterie) adopte la «luminosité maximale».

"Atténuation"

"Luminosité maximale"

L'afficheur présentera l'information correspondant à l'opération dont le témoin a adopté la «luminosité maximale». Pour obtenir l'affichage de l'information de la fonction pour laquelle la luminosité du témoin est «atténuée», appuyer sur la touche de cette fonction.



NOTE: La configuration et les caractéristiques de la console peuvent varier légèrement, selon le modèle.

NOTE: Si un intervalle de plus de 30 secondes s'écoule entre la pression sur une touche de fonction et la pression sur une touche ▲ ou ▼, le programme est annulé et l'afficheur présente de nouveau l'information antérieure.

Touche Bake (cuisson au four)

S'utilise pour le rôtissage et la cuisson au four.

1. Appuyer sur la touche **Bake** (Cuisson au four).
2. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ jusqu'à ce que la bonne température du four paraisse à l'afficheur.

Voir renseignements supplémentaires à la page 29.

Touche Broil (gril)

S'utilise pour cuire au gril ou pour rissoler la nourriture.

1. Appuyer sur la touche **Broil** (Gril).
2. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ pour une cuisson au réglage max. ou min.

Voir renseignements supplémentaires à la page 31.

Touche Clean (nettoyage)

S'utilise pour programmer le cycle d'autonettoyage.

1. Fermer et serrure le porte du four.
2. Appuyer sur la touche **Clean** (Nettoyage). "3:00" aparaît à l'afficheur.
3. La programmation automatique est de 3 heures ou appuyer sur la touche ▲ ou ▼ pour choisir des durées allant de 2 à 4 heures.

Voir renseignements supplémentaires à la page 33-34.

Touches Cook Time/ Stop Time

S'utilise pour programmer la mise en marche et l'arrêt automatiques du four.

1. Appuyer sur **Cook Time** (temps de cuisson) et entrer le temps de cuisson désiré en heures et en minutes.
2. Appuyer sur la touche **Bake** et sélectionner la température.
3. Pour une uisson différée, appuyer sur **Stop Time** (heure d'arrêt) et entrer l'heure à laquelle la cuisson doit se terminer.

Voir page 32 pour supplémentaire informations.

Réglage de l'horloge

1. Appuyer sur la touche **Clock** (Horloge).
2. Utiliser les touches ▲ ou ▼pour obtenir l'affichage de l'heure correcte.

L'afficheur clignote lors de la mise sous tension initiale de l'appareil ou après une interruption de l'alimentation.

Pour obtenir l'affichage de l'heure alors que l'information d'une autre fonction est affichée, appuyer sur la touche **Clock** (Horloge).

On ne peut modifier l'heure lorsque le four est programmé pour une cuisson contrôlée par l'horloge ou pour une opération d'autonettoyage (immédiate ou différée).

Réglage de la minuterie

On peut sélectionner avec la minuterie un temps de décompte de 1 minute (0:01) à 9 heures 50 minutes (9:50).

On peut utiliser la minuterie indépendamment de toute autre activité du four, ou bien lorsqu'une fonction du four est en cours d'exécution. *LA MINUTERIE NE CONTRÔLE PAS LE FOUR.*

1. Appuyer sur la touche **Timer** (Minuterie).
2. Utiliser les touches ▲ ou ▼pour obtenir l'affichage du temps de décompte désiré.
   - La minuterie se met en marche automatiquement. Le témoin associé à la touche **Timer** (Minuterie) s'illumine lorsque la minuterie est utilisée.
   - À la fin de la période de décompte un signal sonore long est émis et le message «End» (Fin) apparaît brièvement.

Annulation d'une opération de minutage: Appuyer/maintenir la pression pendant trois secondes sur la touche **Timer** (Minuterie). L'heure normale réapparaît ensuite sur l'afficheur.

Options de commande

Signaux sonores — cuisson commandée par l'horloge

Option 1 (configuration standard). Émission de quatre signaux sonores à la fin de la période de cuisson, puis un signal sonore à intervalle de 30 secondes durant les cinq minutes suivantes ou jusqu'à ce qu'on appuie sur la touche **Cancel** (Annulation).

Option 2. Émission de quatre signaux sonores à la fin de la période de cuisson, puis rien d'autre.

Option 3. Émission de quatre signaux sonores à la fin de la période de cuisson, puis un signal sonore chaque minute durant les 12 heures suivantes ou jusqu'à ce qu'on appuie sur la touche **Cancel** (Annulation).

Sélection des signaux sonores — cuisson au four

1. Appuyer simultanément sur les touches **Cook Time** (Temps de cuisson) et **Clock** (Horloge), pendant 3 secondes.
   - Un unique signal sonore est émis.
   - L'option en vigueur est indiquée sur l'afficheur.
2. Utiliser les touches ▲ou ▼ pour sélectionner le numéro de l'option. L'heure normale réapparaît sur l'afficheur après quatre secondes.

Annulation de l'affichage de l'heure

Si on préfère que l'heure normale ne soit pas affichée:

Réglage: Appuyer simultanément sur les touches **Clock** (Horloge) et **Cancel** (Annulation), pendant trois secondes.

Lorsque l'heure n'est pas affichée, si on souhaite lire l'heure, il suffit d'appuyer brièvement sur la touche **Clock** (Horloge).

Restauration: Appuyer simultanément pendant trois secondes sur les touches **Clock** (Horloge) et **Cancel** (Annulation); l'heure normale de l'horloge réapparaîtra sur l'afficheur.

Arrêt automatique du four/Mode Sabbat

Le four s'éteint automatiquement à la fin d'une période de 12 heures si on le laisse en marche par accident. On peut désactiver cette fonction si on le souhaite.

Suppression de l'extinction automatique après 12 heures

1. Appuyer/maintenir la pression sur la touche **Clock** (Horloge) pendant trois secondes.
2. Utiliser les touches ▲ ou ▼ pour faire apparaître 8:88 sur l'afficheur. L'heure normale de l'horloge réapparaîtra sur l'afficheur après quatre secondes.

Restauration: Répéter les étapes 1 et 2. L'afficheur présente brièvement 12:00, puis l'heure normale de l'horloge.

Désactivation des commandes

La fonction de désactivation des commandes permet d'empêcher toute mise en marche du four.

Activation du verrouillage

1. **Réglage:** Appuyer simultanément sur les touches **Stop Time** (Heure d'arrêt) et **Cancel** (Annulation), pendant trois secondes.
2. Lorsque la console de commande est désactivée, le message «OFF» (ARRÊT) est affiché. Seules les fonctions d'horloge et de minuterie sont alors opérationnelles.

Pour réactiver la console de commande, répéter l'étape 1.

Réglage de la température du four

Si la cuisson au four ne produit pas les résultats désirés, on peut ajuster la température du four. Pour pouvoir déterminer l'amplitude de la variation de température nécessaire, sélectionner une température supérieure ou inférieure de 15° C (25° F) à celle recommandée dans la recette, puis exécuter une cuisson au four. Le résultat de ce test permettra d'évaluer l'amplitude de la variation à introduire.

NOTE: **On ne lui recommande pas d'ajuster le temperature si seulement un ou deux recettes sont en question.**

Ajustement de la température du four

1. Appuyer sur la touche **Bake** (Cuisson au four).
2. À l'aide de la touche ▲ entrer 288° C (550° F).
3. Appuyer/maintenir la pression sur la touche **Bake** (Cuisson au four) pendant trois secondes, jusqu'à l'apparition de 00°.
   - Si une modification de la température du four avait déjà été introduite, la valeur de la variation est indiquée. Par exemple, si on avait commandé une réduction de 15°, l'afficheur représente -15°.
4. Utiliser les touches ▲ou ▼ pour modifier la température. Lors de chaque pression sur une touche, la température de réglage est modifiée de 5°.
   - ON peut ainsi introduire une modification de la température du four de 5° à 35° **(augmentation ou diminution)**.
5. L'heure normale de l'horloge réapparaît ensuite automatiquement.

Il n'est pas nécessaire d'ajuster de nouveau la température du four après une panne ou interruption de l'alimentation de l'appareil. Il n'est pas possible d'ajuster les températures de cuisson au gril et de nettoyage.

Cuisson au four

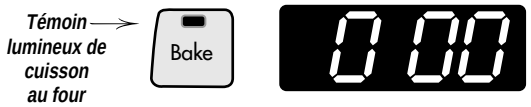
⚠ Cuisson au four – MISE EN GARDE

- ***Avant la mise en marche du four, vérifier que tous les matériaux d'emballage en ont été enlevés.***
- ***Ne pas remiser des aliments ou ustensiles dans le four.***
- ***Mets préparés – Avertissement: Respecter les instructions du fabricant. Si le contenant ou le couvercle de plastique d'un mets surgelé se déforme ou est endommagé durant la cuisson, jeter immédiatement le récipient et son contenu. Les aliments pourraient être contaminés.***
- ***Lors de l'utilisation d'un sachet de cuisson au four, appliquer les instructions du fabricant.***

Pour d'autres conseils concernant la cuisson au four, voir la brochure «**La Cuisine Simplifiée**».

Réglage des commandes

1. Appuyer sur la touche **Bake** (Cuisson au four).
- Le témoin associé à la touche **Bake** (Cuisson au four) s'illumine.
- L'afficheur représente 000.



2. Utiliser les touches ▲ ou ▼pour sélectionner la température.
- Lorsqu'on appuie sur une de ces touches, la valeur 177° C (350° F) apparaît.
- On peut sélectionner une température de 77° à 288° C (170° à 550° F).

3. Il y a une période d'attente de quatre secondes avant la mise en marche du four. Lors de la mise en marche du four:
- Le témoin Oven On (Four allumé) s'illumine.
- Le témoin Preheat (Préchauffage) s'illumine.
- La température présélectionnée demeure affichée.

4. Prévoir une période de 8 à 15 minutes pour le préchauffage du four.
- Un unique signal sonore indique la fin de la période de préchauffage.
- Le témoin Oven On (Four allumé) demeure illuminé.
- Le témoin Preheat (Préchauffage) s'éteint.

5. Placer le mets dans le four.

NOTE: On peut modifier la température de cuisson sélectionnée à tout moment avec les touches ▲ ou ▼. Si une autre fonction est affichée, appuyer sur la touche **Bake** (Cuisson au four), puis utiliser les touches ▲ ou ▼ pour sélectionner la nouvelle température.

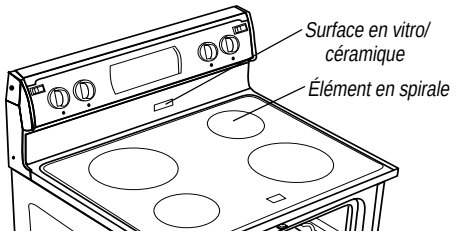
6. Lorsque le temps minimum de cuisson est écoulé, contrôler l'avancement de la cuisson. Poursuivre la cuisson si c'est nécessaire.

7. Appuyer sur la touche **Cancel** (Annulation) et retirer le mets du four.
- Le témoin lumineux de la touche **Bake** s'éteint.
- Le témoin Oven On (Four allumé) s'éteint.
- L'heure normale réapparaît sur l'afficheur.

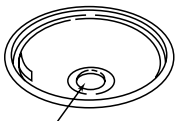
NOTE: Si on oublie d'arrêter le four, il s'arrête automatiquement à la fin d'une période de 12 heures. Si on souhaite désactiver cette fonction, voir la page 28.

Évent du four

Lorsque le four est utilisé, la zone voisine de l'évent peuvent devenir suffisament chauds pour provoquer des brûleurs. Ne jamais obstruer l'ouverture de l'évent.



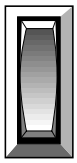
- Pour une table de cuisson avec éléments chauffants en spirale, vérifier que la cuvette de récupération placée sous cet élément comporte un trou central. Ne pas garnir la cuvette de récupération avec de la feuille d'aluminium.



OUVERTURE CENTRALE DE LA CUVETTE DE RÉCUPÉRATION

Lampe du four

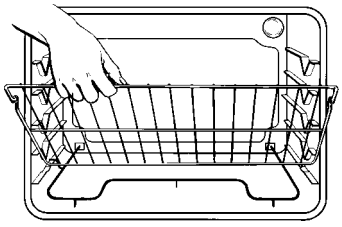
La lampe du four est commandée par l'interrupteur situé sur la console de commande.



Grilles du four

> ⚠ ***MISE EN GARDE:*** ***Ne pas tenter de changer la position des grilles lorsque le four est chaud.***

Le four est doté de deux grilles; ces grilles comportent un dispositif de calage.

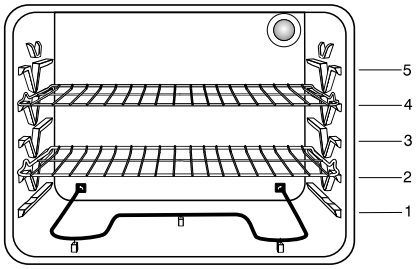


Extraction: Tirer la grille en ligne droite jusqu'à ce qu'elle s'arrête à la position de calage. Soulever la grille à l'avant pour pouvoir l'extraire.

Réinstallation: Placer la grille sur les supports dans le four; soulever légèrement l'avant; faire glisser la grille vers l'arrière au-delà de la position de calage; abaisser la grille pour qu'elle prenne appui sur les supports dans le four.

Ne pas recouvrir la totalité d'une grille avec de la feuille d'aluminium, ni garnir le fond du four avec de la feuille d'aluminium. Ceci modifierait les résultats de cuisson au four, et le fond du four pourrait subir des dommages.

Positions des grilles



POSITION N° 5: (la plus élevée):
Pour cuisson brève au gril — pain grillé ou aliments minces contenant peu de graisse.

POSITION N° 4:
Pour la plupart des cuissons au gril.

POSITION N° 3:
Pour la plupart des cuissons de pâtisseries sur une tôle à biscuits — gâteaux à étages, tartes aux fruits, mets surgelés.

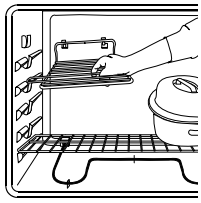
POSITION N° 2:
Pour rôtissage de pièces de viande, mets en sauce, cuisson de pain, gâteau léger en couronne (baba) ou entremets.

POSITION N° 1:
Pour le rôtissage de grosses pièces de viande ou volaille, tartes surgelées, soufflés ou gâteaux des anges.

CUISSON SUR PLUSIEURS GRILLES:
Deux grilles: Placer les grilles aux positions 2 et 4 ou 1 et 4.

Demi-grille

Une demi-grille est disponible en accessoire. Elle augmente la capacité du four et s'accroche à gauche, à la partie supérieure. Elle est utile pour la cuisson d'un plat de légumes lorsqu'un gros rôti se trouve sur la grille inférieure. Prendre contact avec le revendeur pour demander l'accessoire HALFRACK (demi-grille) ou pour commander, composer le 1-800-688-2002.



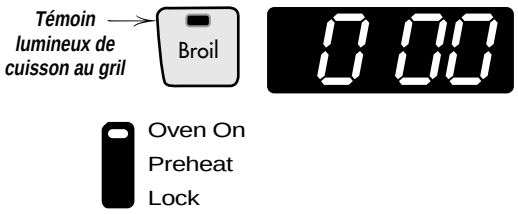
Cuisson au four, suite

Cuisson au gril

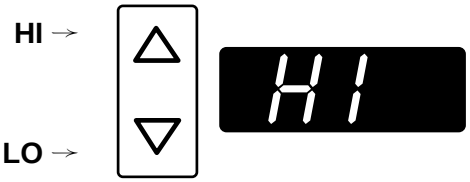
- Pour obtenir les meilleurs résultats, utiliser un ustensile conçu pour la cuisson au gril.
- Pour d'autres conseils concernant la cuisson au gril, voir la brochure «**La Cuisine Simplifiée**».

Réglage des commandes

1. Appuyer sur la touche **Broil** (Cuisson au gril).
- Le témoin lumineux associé à la touche **Broil** (Cuisson au gril) s'illumine.
- L'afficheur représente 000.
- Le témoin Oven On (Four allumé) s'illumine. Il y a une période d'attente de huit secondes avant la mise en marche du four.



2. Appuyer sur la touche ▲ pour sélectionner la puissance de chauffage **MAX.** (HI), ou sur la touche ▼ pour sélectionner la puissance de chauffage **MIN.** (LO).
- Sélectionner HI (gril max.) pour une cuisson au gril normale.
- Sélectionner LO (gril min.) pour une température plus basse ou une cuisson de plus longue durée (par ex. pour de la volaille).



3. Pour obtenir un brunissage optimal, préchauffer l'élément du gril pendant trois à quatre minutes avant de placer le mets dans le four.

NOTE: Si l'appareil est alimenté par un circuit 208 volts le temps de cuisson nécessaire augmente et le brunissage est légèrement réduit.

4. Placer le mets dans le four. Laisser la porte entrouverte – position de la première butée, environ 10 cm (4 pouces).

5. Retourner la pièce de viande vers le milieu de la période de cuisson.

6. Appuyer sur la touche **Cancel** (Annulation). Retirer le mets et l'ustensile du four.
- Le témoin Oven On (Four allumé) s'éteint.
- Le témoin associé à la touche **Broil** (Cuisson au gril) s'éteint.
- L'heure normale réapparaît sur l'afficheur.

Tableau de cuisson au gril

Type de viande	Position de la grille*	Degré de cuisson	Temps de cuisson total (minutes)**
Bacon	4	Bien cuit	6-10 mn
Steaks -- épaisseur 2,5 cm (1 po)	4 4	Cuisson moyenne Bien cuit	15-18 mn 19-23 mn
Poulet en morceaux	3 ou 4	Bien cuit	(LO Broil) 30-45 mn (Gril min.)
Poisson -- Filets Darnes, épaisseur 2,5 cm (1 po)	4 4	La chair se détache La chair se détache	8-12 mn 10-15 mn
Boeuf haché -- steakettes, épaisseur 2 cm ($^3/_4$ po)	4	Bien cuit	15-18 mn
Jambon -- pré-cuit - tranche de 1,3 cm ($^1/_2$ po)	4	Tiède	8-12 mn
Cotelettes de porc -- épaisseur 2,5 cm (1 po)	4	Bien cuit	22-26 mn

* Grille supérieure à la position n° 5

** Temps de cuisson approximatifs, variables selon les caractéristiques de chaque pièce de viande.

Cuisson au four contrôlée par l'horloge

⚠ *MISE EN GARDE*

- ***On déconseille l'emploi de la fonction de cuisson différée pour des aliments très périssables comme produits laitiers, porc, volaille ou produits de la mer.***
- ***On déconseille le contrôle de la cuisson par l'horloge pour des aliments nécessitant un four préchauffé, comme gâteaux, biscuits et pains.***

Pour que ces fonctions produisent des résultats corrects, il faut que l'horloge fonctionne et soit réglée pour l'heure correcte.

La fonction de commande par l'horloge permet de commander la mise en marche du four et son arrêt à une heure prédéterminée. On peut utiliser ceci pour une opération de cuisson ou d'autonettoyage du four.

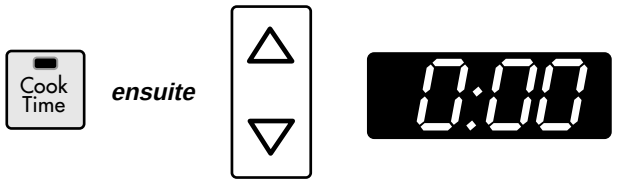
- **Mise en marche immédiate:** Le four se met en marche immédiatement, et s'arrêtera automatiquement à l'heure prédéterminée.
- **Mise en marche différée:** Le déclenchement de l'opération de cuisson au four ou d'autonettoyage est différé; l'opération prendra fin immédiatement à l'heure prédéterminée.

Le temps de cuisson maximum sélectionnable est 11 heures 59 minutes (11:59).

Réglage des commandes

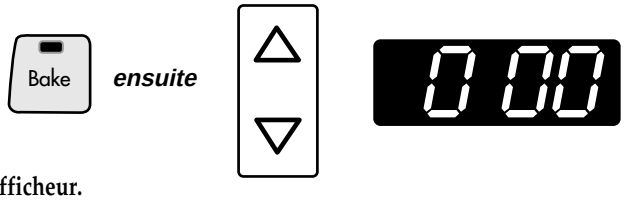
1. Appuyer sur la touche **Cook Time** (Temps de cuisson).
- Le témoin de la touche **Cook Time** (Temps de cuisson) clignote.
- L'afficheur représente 0:00.

2. Utiliser les touches ▲ ou ▼ pour entrer le temps de cuisson.

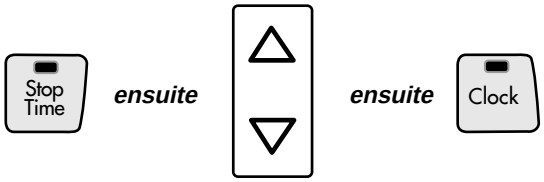


3. Appuyer sur la touche **Bake** (Cuisson au four).
- Le témoin associé à la touche **Bake** (Cuisson au four) s'illumine.
- L'afficheur représente 000.

4. Utiliser les touches ▲ ou ▼ pour sélectionner la température.
NOTE: Si on a attendu plus de quatre secondes avant d'appuyer sur la touche Bake (Cuisson au four), un signal sonore est émis et on voit clignoter 000 sur l'afficheur.



5. POUR DIFFÉRER LE DÉCLENCHEMENT DE LA CUISSON :
(sinon, passer à l'étape n° 6)
- **a.** Appuyer sur la touche **Stop Time** (Heure d'arrêt).
  - Le témoin de la touche **Stop Time** (Heure d'arrêt) clignote.
- **b.** Utiliser les touches ▲ ou▼ pour entrer l'heure à laquelle la cuisson devrait prendre fin.
- **c.** Appuyer sur la touche **Clock** (Horloge).
  - L'heure normale apparaît sur l'afficheur.



6. Lors de la mise en marche du four, le témoin Oven On (Four allumé) s'illumine. La température du four apparaît sur l'afficheur. Appuyer sur la touche **Cook Time** (Temps de cuisson) pour obtenir l'affichage du temps de cuisson résiduel.

NOTE: Il n'est pas nécessaire de spécifier l'heure de déclenchement de la cuisson; l'appareil déterminera automatiquement l'heure de déclenchement de la cuisson, selon le temps de cuisson sélectionné.

7. Le système déclenchera automatiquement l'arrêt du four. Quatre signaux sonores seront alors émis, et le message «End» (Fin) apparaîtra sur l'afficheur. Un signal sonore sera émis à intervalles de 30 secondes durant les 5 minutes suivantes.

NOTE: Pour modifier les signaux sonores de fin de cuisson, voir la page 28.

8. Appuyer sur la touche **Cancel** (Annulation) pour mettre fin à l'émission des signaux sonores. Retirer le mets du four.

Entretien et nettoyage

Four autonettoyant

⚠ MISE EN GARDE

- ***Il est normal que certaines parties des parois du four deviennent brûlantes pendant un cycle d'autonettoyage.***
- ***Éviter de toucher la région du conduit d'aération ainsi que la porte et la fenêtre du four.***
- ***La porte du four se trouvera endommagée si l'on force son ouverture pendant que l'indication LOCK est à l'affichage.***
- ***Ne pas utiliser de nettoyeur pour four du commerce sur le fini du four autonettoyant ou sur tout autre composant du four car cela abîmerait le fini ou ce composant du four.***

Le cycle d'autonettoyage utilise des températures supérieures à la normale pour assurer le nettoyage automatique de la totalité du four. Pendant le cycle, un dispositif, dans le four, aide à absorber les quantités normales de fumée. L'air sort du four par une ouverture sous le panneau de commande.

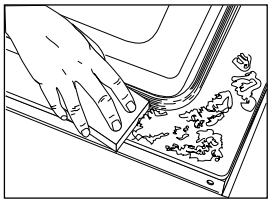
Il est normal qu'il se produise flammèches et de fumée pendant l'autonettoyage si le four est très sale. Il est préférable de nettoyer le four régulièrement que d'attendre que la saleté se soit accumulée dans le four.

Bien aérer la cuisine pendant le cycle d'autonettoyage afin d'aider à éliminer les odeurs qui sont normalement produites par l'autonettoyage.

Avant l'autonettoyage

Arrêtez la lumière de four avant que nettoyant comme la lumière peut griller pendant le cycle propre.

Enlever la lèchefrite, tous les plats et les grilles du four. ***Les grilles vont se décolorer et risquent de ne plus glisser aussi bien après le cycle d'autonettoyage.***



Nettoyer l'encadrement du four et l'encadrement de la porte (la partie sur le pourtour du joint de la porte) à l'aide d'un produit nettoyant non abrasif comme Bon Ami* ou d'eau additionnée de détergent. Ces surfaces ne sont pas soumises aux températures élevées du cycle d'autonettoyage et doivent être nettoyées pour empêcher la saleté de s'incruster sous l'effet de la chaleur.

Pour empêcher tout dommage, ne pas nettoyer ni frotter le joint qui se trouve autour de la porte du four. Ce joint est conçu pour éviter les pertes de chaleur pendant le cycle d'autonettoyage.

Essuyer le fond du four pour éliminer les liquides qui ont débordé en cours de cuisson et empêcher la formation excessive de fumée ou la formation de flammèches ou de flammes pendant le cycle d'autonettoyage. La résistance peut être légèrement relevée (de 2,5 cm [1 po]).

Essuyer les produits sucrés ou acides qui ont pu débordé, tels que jus de citron, sauce tomate ou sauces à base de lait. L'émail vitrifié résiste aux acides mais il n'est pas totalement à l'épreuve de ceux-ci. ***Le fini en émail vitrifié peut se décolorer si les liquides acides qui ont débordé ne sont pas essuyés avant un autonettoyage.***

Pendant l'autonettoyage

La porte du four se trouvera endommagée si l'on force son ouverture pendant que l'indication LOCK est à l'affichage.

Les premières fois où le four est nettoyé, il peut y avoir production d'odeur et de fumée. Ceci est normal et diminuera ou disparaîtra à l'usage. Si le four est très sale ou si la lèchefrite a été laissée dans le four, il peut y avoir production excessive de fumée et d'odeur.

Pendant que le four chauffe, il peut se produire des bruits de métal en expansion ou en contraction. Ceci est normal et n'indique pas que le four s'abîme.

Après l'autonettoyage

Environ une heure après la fin du cycle, le verrouillage se désenclenche et l'indication LOCK (verrouillage) s'éteint à l'affichage. À ce point, la porte peut être déverrouillée et ouverte.

La saleté peut avoir laissé au fond du four un résidu gris poudreux qui peut être enlevé avec un linge humide. S'il reste de la saleté, cela indique que le cycle de nettoyage n'a pas été assez long. Celle-ci sera enlevée au prochain cycle d'autonettoyage.

Si les grilles du four ont été laissées à l'intérieur pendant le cycle d'autonettoyage et qu'elles glissent mal sur leur support, les enduire ainsi que les supports d'une fine couche d'huile végétale.

Une décoloration blanche peut apparaître après le nettoyage si des salissures acides ou sucrées n'ont pas été essuyés avant le cycle d'autonettoyage. Ceci est normal et n'affectera PAS le bon fonctionnement du four.

Les lignes fines pervent apparaître dans la porcelaine resultant du chauffage et du refroidissement de la fini. Ceci est normal et n'affectera PAS le bon fonctionnement du four.

*Les noms de marque mentionnés sont des marques de commerce déposées de leurs propriétaires respectifs.

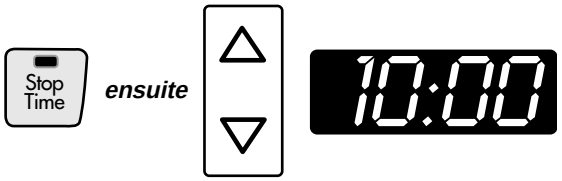
Réglage des commandes pour l'autonettoyage du four

1. Fermer la porte du four et placer la manette de verrouillage à la position de verrouillage.

2. Appuyer sur la touche **Clean** (Nettoyage).
- Le témoin associé à la touche **Clean** (Nettoyage) s'illumine.
- L'afficheur présente 3:00, ce qui correspond à une période de nettoyage de trois heures.
- Si la porte n'est pas fermée ou verrouillée, l'afficheur présente le message «dr».

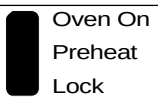
3. Le cas échéant, utiliser les touches ▲ ou ▼ pour modifier la durée de l'opération de nettoyage.
- Sélectionner 2 heures pour un four très peu souillé, ou jusqu'à 4 heures pour un four très sale.

4. **POUR DIFFÉRER L'OPÉRATION D'AUTONETTOYAGE** (sinon passer à l'étape n° 5):
- **a.** Appuyer sur la touche **Stop Time** (Heure d'arrêt).
- **b.** Utiliser la touche ▲ pour sélectionner l'heure d'arrêt.
- **c.** Appuyer sur la touche **Clock** (Horloge); l'heure normale de l'horloge réapparaît.
- **d.** Pour pouvoir lire de nouveau l'heure de fin de l'opération, appuyer sur la touche **Stop Time** (Heure d'arrêt).



5. Lorsque le four se met en marche:
- Le témoin Oven On (Four allumé) s'illumine et le témoin Lock (Verrouillage) s'illumine pendant le chauffage du four jusqu'à 204° C (400° F).
- Il n'est pas possible d'ouvrir la porte du four lorsque le témoin Lock (Verrouillage) est illuminé.

6. Environ une heure après la fin de l'opération d'autonettoyage, le témoin de verrouillage Lock (Verrouillage) s'éteint. On peut alors ouvrir la porte du four. Pousser la manette de la porte vers la gauche pour déverrouiller.

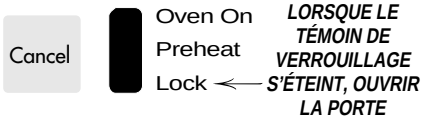


7. Essuyer les surfaces du four avec un linge humide pour éliminer les cendres. S'il reste des résidus, c'est parce que la durée de l'opération d'autonettoyage était insuffisante.

POUR ANNULER UNE OPÉRATION D'AUTONETTOYAGE:

1. Appuyer sur la touche **Cancel** (Annulation).

2. Si le témoin Lock (Verrouillage) N'est PAS illuminé, déverrouiller et ouvrir la porte du four. Si le témoin Lock (Verrouillage) est illuminé, laisser le four refroidir pendant environ une heure avant de déverrouiller et ouvrir la porte du four.



Entretien et nettoyage, suite

⚠ Nettoyage — MISES EN GARDE

- ***Avant toute manipulation ou opération de nettoyage, vérifier que le four est arrêté et que tous les composants sont froids, afin d'éviter des dommages ou des brûlures.***
- ***Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur, nettoyer l'appareil après chaque utilisation.***
- ***Après tout démontage de composants, veiller à effectuer un remontage correct.***

Tableau de nettoyage

Composants	Méthode de nettoyage
Dosseret et table de cuisson, surfaces émaillées	L'émail est un matériau à base de verre fondu sur le métal, qui peut se fissurer ou s'écailler. La couche d'émail possède une certaine résistance aux composés acides, qui n'est pas illimitée. On doit éliminer immédiatement tout résidu de renversement avec un linge sec, particulièrement les composés acides ou sucrés. • Sur une surface froide, laver avec de l'eau savonneuse, puis rincer et sécher. • Ne jamais essuyer une surface tiède ou chaude avec un linge humide; ceci pourrait provoquer fissuration ou écaillage. • Ne jamais utiliser sur la finition extérieure de la cuisinière un produit de nettoyage de four ou un produit de nettoyage abrasif ou caustique.
Lèchefrite et sa grille (certains modèles)	*Ne jamais garnir la grille de lèchefrite avec de la feuille d'aluminium, car ceci empêcherait la graisse de s'écouler au-dessous.* • Recouvrir la lèchefrite et sa grille d'un torchon savonneux; laisser tremper pour détacher les résidus. • Laver avec de l'eau savonneuse tiède. Utiliser un tampon à récurer savonneux pour éliminer les souillures tenaces. • On peut placer les deux composants de la lèchefrite dans un lave-vaisselle.
Zone de la console de commande/horloge	• Pour utiliser la fonction «Control Lock» (Désactivation des commandes) pour le nettoyage, voir la page 28. • Essuyer avec un linge humide, puis faire sécher. • On peut utiliser un produit de nettoyage du verre, pulvérisé d'abord sur un chiffon. ***NE PAS projeter le produit directement sur les touches de commande ou sur l'afficheur.***
Boutons de commande	• Placer chaque bouton à la position d'ARRÊT (OFF), et retirer chaque bouton (tirer). • Laver/rincer/faire sécher. Ne pas utiliser un agent de nettoyage abrasif susceptible de rayer la finition. • Faire fonctionner brièvement chaque élément pour vérifier que le bouton a été correctement réinstallé.
Surface de Cuisson Vitrocéramique	**Ne jamais utiliser de produits de nettoyage du four, javellisant, ammoniaque ou produits de nettoyage du verre contenant de en l'ammoniaque. REMARQUE: Prendre contact avec un réparateur agréé si la surface en vitrocéramique se fendille, se casse ou si de l'aluminium ou du métal fond sur la surface.** • **Laisser la surface de cuisson refroidir avant de la nettoyer.** • **Généralités** – Toujours nettoyer la surface de cuisson après chaque emploi ou au besoin, avec du papier essuie-tout humidifié et un produit de nettoyage pour vitrocéramique. Puis, essuyer avec un linge sec et propre. ***REMARQUE:*** *Des marques permanentes vont se produire si la saleté reste sur la surface de cuisson et est cuite de façon répétée.* • **Saleté épaisse ou marques métalliques** – Humidifier une éponge à récurer «ne rayant pas». Appliquer du produit de nettoyage pour surface de cuisson et frotter pour retirer autant de saleté que possible. Appliquer une mince Cooktop Cleaning Creme* (n° de pièce. 20000001)**, recouvrir avec du papier essuie-tout humidifié et laisser pendant 30 à 45 minutes (2 à 3 heures pour le sol très lourd). Conservez moite en couvrant la serviette de papier d'enveloppe en plastique. Frotter à nouveau, puis essuyer avec un linge propre et sec. ***REMARQUE:*** *N'utiliser qu'un tampon à récurer «ne rayant pas», propre et humide, sans danger pour les ustensiles de cuisine non adhérents. Le verre et le motif seront endommagés si le tampon n'est pas humide, s'il est souillé ou si un autre type de tampon est utilisé.* • **Saletés cuites ou desséchées** – Frotter avec un éponge à récurer «ne rayant pas» et Cooktop Cleaning Creme* (n° de pièce. 20000001)**. ***REMARQUE:*** Tenir une lame de rasoir à un angle de 30° et gratter pour enlever toute saleté restante. Puis, nettoyer comme il est décrit ci-dessus. *Ne pas se servir de la lame de rasoir tous les jours, cela pourrait user le motif du verre.* • **Plastique ou sucre fondu** – Régler immédiatement l'élément sur LOW et gratter le sucre et le plastique de la surface chaude pour les pousser vers une zone moins chaude. Puis ÉTEINDRE l'élément et le laisser refroidir. Nettoyer le résidu avec un grattoir à lame de rasoir et un produit de nettoyage pour vitrocéramique.
Cuvettes de récupération, chrome (certains modèles)	• Après le refroidissement, laver après chaque utilisation, rincer et faire sécher pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur. • Pour éliminer de grosses souillures, faire tremper dans de l'eau savonneuse chaude puis utiliser un produit de nettoyage peu abrasif comme Soft Scrub* et un tampon à récurer en plastique. Ne pas utiliser un produit de nettoyage abrasif.
Cuvettes de récupération, porcelain (certains modèles)	Un échauffement excessif provoque le faïençage et le changement de couleur de l'émail; ceci est normal et n'affecte pas la performance de cuisson. • Après chaque utilisation, laisser refroidir puis laver/rincer/sécher pour éviter la formation de taches ou de changement de couleur. On peut laver les cuvettes au lave-vaisselle. • Pour enlever de grosses souillures, faire tremper dans de l'eau savonneuse, puis utiliser un produit de nettoyage légèrement abrasif comme SoftScrub* avec un tampon de récurage de plastique. • Pour un résidu carbonisé, retirer la cuvette de récupération pour la placer sur un journal, et appliquer prudemment un produit commercial pulvérisable de nettoyage de four (ne pas pulvériser sur la surface environnante). Placer la cuvette dans un sachet de plastique pendant plusieurs heures pour laisser le produit agir. Porter des gants de caoutchouc, retirer la cuvette du sachet, puis laver/rincer/sécher.

Tableau de nettoyage, suite

Composants	Méthode de nettoyage
Articles à finition de plastique Garniture du dosseret Embouts	• Après le refroidissement, nettoyer avec de l'eau savonneuse, rincer et faire sécher. • Utiliser un produit de nettoyage du verre et un linge doux. **NOTE:** Ne jamais utiliser sur les finitions de plastique un produit de nettoyage en poudre ou un produit de nettoyage abrasif ou caustique, ou un produit de nettoyage de four; ces produits détérioreraient la finition. **NOTE:** Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur, enlever immédiatement avec un chiffon ou un essuie-tout de papier sec tout produit renversé contenant de la graisse ou des composants acides (tomate, citron, vinaigre, lait, jus de fruit, marinade).
Surfaces peintes, Panneaux latéraux Tiroir de remisage Poignée du porte (certains modèles) Porte du four (certains modèles)	• Après le refroidissement, laver avec de l'eau savonneuse/rincer et faire sécher. Ne jamais essuyer une surface tiède ou chaude avec un linge humide; la surface pourrait subir des dommages, et la formation de vapeur pourrait provoquer des brûlures. • Pour des souillures tenaces, utiliser un produit de nettoyage peu abrasif comme Bon Ami* ou une pâte de bicarbonate de sodium. Ne pas utiliser un produit de nettoyage abrasif caustique ou agressif comme un produit de nettoyage de four ou un tampon de laine d'acier; produits feraient subir des dommages permanents à la surface (rayures). **NOTE:** Utiliser un essuie-tout ou un linge sec pour enlever les résidus de renversement de produits acides ou sucrés. Si ces résidus ne sont pas enlevés immédiatement, la surface peut subir un changement de couleur ou une autre dégradation. Ceci est particulièrement important pour une surface blanche.
Verre Hublot du four (certains modèles) Porte du four (certains modèles)	• Éviter d'utiliser une quantité excessive d'eau, susceptible de s'infiltrer derrière la plaque de verre et de former des taches. • Laver avec eau et savon. Rincer avec de l'eau propre et faire sécher. On peut utiliser un produit de nettoyage du verre, pulvérisé d'abord sur un chiffon. • Ne pas utiliser un produit de nettoyage abrasif comme tampon à récurer, laine d'acier ou produit de nettoyage en poudre. Ces produits feraient subir des dommages au verre.
Finition métallique Pièces de garniture	• Laver avec eau et savon, un produit de nettoyage du verre, ou un produit liquide à pulvériser. • Pour éviter de former des rayures ou de dégrader la finition, ne pas utiliser un produit de nettoyage abrasif ou peu abrasif, ou un produit de nettoyage agressif ou caustique comme un composé de nettoyage de four.
Intérieur du four	• **Four autonettoyant –** Exécuter les instructions présentées à la page 33-34 pour l'autonettoyage du four.
Grilles du four	• Nettoyer avec de l'eau savonneuse. • Éliminer les souillures tenaces avec une poudre de nettoyage ou un tampon à récurer savonneux. Rincer et faire sécher. Les grilles qu'on laisse dans le four pendant une opération d'autonettoyage peuvent subir un changement de couleur permanent et ne plus glisser facilement. Si ceci se produit, frotter les grilles et les rails de support dans le four avec un peu d'huile végétale pour restaurer la facilité de glissement, puis enlever l'excès d'huile par essuyage.
Chrome brossé (certains modèles)	• Une fois la cuisinière refroidie, nettoyer avec de l'eau savonneuse, rincer et faire briller. • **Si la surface est relativement sale, utiliser un produit nettoyant légèrement abrasif et frotter dans le sens du grain pour éviter de faire des rayures. Rincer et sécher.** • Pour éviter les éraflures, ne pas utiliser d'articles ou produits abrasifs ou caustiques. • Pour redonner à la surface son brillant et éliminer les traînées, faire suivre de produit à vaporiser Stainless Steel Magic Spray* (référence n° 20000008)**. ***Le chrome sera décoloré de façon permanente si la saleté cuit dessus.***

*Les noms de marque mentionnés sont des marques de commerce déposées de leurs propriétaires respectifs.
** Pour commander directement, composer le 1-800-688-2002.

Entretien

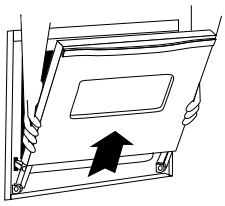
Porte du four

⚠ *MISES EN GARDE:*

- ***Ne pas grimper sur la porte du four ouverte, ou lui imposer une charge excessive. Ceci pourrait provoquer un basculement de la cuisinière, le bris de la porte ou des blessures pour la personne concernée.***
- ***Ne pas tenter d'ouvrir ou fermer la porte ou d'utiliser le four avant que la porte ait été convenablement réinstallée.***
- ***Ne jamais placer les doigts entre la charnière et le cadre avant du four. Les bras de charnière sont montés sur ressort. Une charnière pourrait se refermer brutalement contre le cadre du four et provoquer de sérieuses blessures.***

Dépose de la porte:

1. Après le refroidissement du four, ouvrir la porte – position de cuisson au gril (porte entrouverte d'environ 10 cm [4 pouces]).



2. Saisir la porte de chaque côté. Ne pas utiliser la poignée de porte pour la soulever.
3. Soulever uniformément pour dégager la porte des charnières.

Réinstallation:

1. Saisir la porte de chaque côté.
2. Aligner les fentes avec les bras de charnière sur la cuisinière.
3. Faire descendre la porte pour la positionner correctement sur les charnières. Pousser sur les angles supérieurs de la porte pour l'enfoncer complètement sur les charnières. Il faut que la porte soit parfaitement d'aplomb.

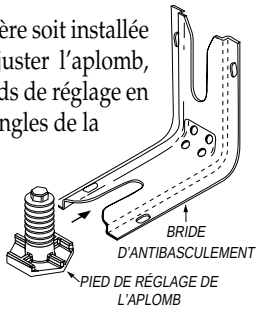
   REMARQUE: On peut percevoir une certaine «élasticité» lors de la fermeture de la porte du four d'une cuisinière neuve; ceci est normal; cet effet disparaît progressivement.

Pieds de réglage de l'aplomb

⚠ *MISES EN GARDE:*

- ***Vérifier que la bride antibasculement agrippe convenablement l'un des pieds arrière de réglage de l'aplomb, pour que la cuisinière ne puisse basculer accidentellement.***

Il faut que la cuisinière soit installée d'aplomb. Pour ajuster l'aplomb, faire tourner les pieds de réglage en plastique dans les angles de la cuisinière.



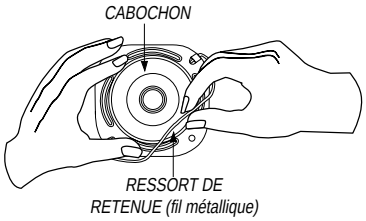
Lampe du four

⚠ *MISES EN GARDE:*

- ***Débrancher la cuisinière du réseau électrique avant de remplacer l'ampoule.***
- ***Utiliser une manique sèche pour protéger les mains lors du remplacement de l'ampoule.***
- ***Ne pas toucher l'ampoule avant qu'elle se soit refroidie.***
- ***Ne pas toucher l'ampoule chaude avec un linge humide; le choc thermique pourrait la briser.***

Remplacement de la lampe du four:

1. Après le refroidissement du four, maintenir le cabochon tout en enlevant la pièce métallique qui la maintient en place. NOTE: Le cabochon tombera si on ne le maintient pas en place.
2. Enlever le cabochon et l'ampoule.
3. Installer une ampoule de 40 watts pour appareil ménager.
4. Réinstaller le cabochon et le fil métallique de retenue.
5. Rétablir l'alimentation de la cuisinière. Régler de nouveau l'horloge.



Hublot du four (certains modèles)

Pour protéger le hublot de la porte du four:

1. Ne pas utiliser un produit de nettoyage abrasif susceptible de rayer le verre, comme laine d'acier, tampon à récurer ou produit de nettoyage en poudre.
2. Ne pas heurter le hublot de verre avec un ustensile, un article de mobilier, un jouet, etc.
3. Ne pas fermer la porte du four avant que les grilles soient en place dans le four.

Toute dégradation du hublot de verre – rayure, choc, tension, etc. – peut affaiblir sa structure et augmenter le risque de bris à une date ultérieure.

Tiroir de remisage

Le tiroir de remisage, en bas de la cuisinière, est un endroit pratique et sûr pour le remisage des ustensiles de métal et de verre. On NE DOIT PAS y remiser des articles en plastique ou papier, ou des produits alimentaires ou matériaux inflammables. Retirer le tiroir pour nettoyer sous la cuisinière.

Dépose: Vider le tiroir, puis tirer le tiroir jusqu'à la position de la première butée. Soulever l'avant et tirer jusqu'à la position de la seconde butée. Saisir les côtés et soulever pour pouvoir retirer le tiroir.

Réinstallation: Positionner les extrémités des glissières du tiroir sur les rails. Soulever l'avant du tiroir et pousser doucement jusqu'à la position de la première butée. Soulever et continuer à pousser le tiroir jusqu'à la position de fermeture.

Avant de contacter un dépanneur

Pour la plupart des problèmes observés, essayer d'abord ce qui suit:

- Vérifier que les commandes du four sont correctement réglées.
- Vérifier que la fiche de branchement est correctement insérée dans la prise de courant.
- Inspecter/réarmer le disjoncteur. Inspecter/remplacer les fusibles.
- Contrôler la source d'alimentation électrique.

Non-fonctionnement de l'appareil – total ou partiel.

- Déterminer si les commandes des éléments de la table de cuisson et/ou du four sont convenablement réglées. Voir pages 24 et 27.
- Déterminer si la porte du four s'est déverrouillée après une opération d'autonettoyage. Voir page 34.
- Déterminer si le four est réglé pour une cuisson différée ou un nettoyage différé. Voir pages 32 et 34.

Résultats de cuisson au four différents des attentes ou de ceux produits par le four antérieur.

- Déterminer si l'évent du four est obstrué. Voir la position à la page 30.
- Vérifier le bon aplomb de la cuisinière.
- Le réglage de température varie souvent entre un four neuf et le four qu'il remplace. On observe souvent une dérive du réglage de température d'un four à mesure qu'il vieillit; il peut devenir plus chaud ou moins chaud. Voir à la page 28 les instructions de réglage de la température du four. *NOTE:* Il n'est pas utile de modifier le réglage de température si la variation n'affecte qu'une ou deux recettes.
- Pour d'autres informations au sujet de la cuisson au four, voir la brochure «**La Cuisine Simplifiée**».
- Contrôler la température sélectionnée pour la cuisson. Veiller à préchauffer le four si ceci est demandé dans la recette.

La surface de vitrocéramique semble usée.

1. Petites éraflures ou abrasions.
   - Assurez-vous que la surface de cuisson et le fond de la casserole sont propres. Ne glissez pas les casseroles de verre ou de métal sur la surface. Vérifiez que le fond de la casserole n'est pas rugueux. Utilisez le produit nettoyant recommandé. Consultez la page 35.
2. Marques de métal.
   - Ne glissez pas les casseroles de métal sur la surface. Lorsque la cuisinière a refroidi, utilisez le produit nettoyant recommandé. Consultez la page 35.
3. Marques et taches brunes.
   - Il s'agit de dégâts qui n'ont pas été essuyés immédiatement. Vous avez essuyé avec un chiffon ou une éponge sale. Le fond d'une casserole n'est pas propre.
4. Zones portant un lustre métallique.
   - Il s'agit d'un dépôt minéral causé par l'eau ou un aliment.
5. Piqûres ou écaillage.
   - Il s'agit de dégâts d'un aliment sucré qui n'ont pas été essuyés immédiatement. Consultez la page 35.

Résultats incorrects lors de la cuisson au gril, ou émission excessive de fumée.

- Déterminer la position des grilles. Les aliments peuvent être trop près de l'élément du gril.
- Élément du gril pas préchauffé.
- Utilisation incorrecte de feuille d'aluminium. Ne jamais garnir la lèchefrite avec de la feuille d'aluminium.
- Porte du four fermée durant la cuisson au gril. Laisser la porte du four entrouverte d'environ 10 cm (4 pouces) – première butée.
- Enlever l'excès de graisse sur la pièce de viande avant la cuisson au gril.
- Utilisation d'une lèchefrite souillée.

Impossibilité d'autonettoyage du four.

- Déterminer si l'appareil a été réglé pour un autonettoyage différé.
- Vérifier que la porte est fermée.
- Vérifier que les commandes sont correctement réglées.

Le four ne s'est pas correctement nettoyé

- Un temps de nettoyage plus long peut être nécessaire.
- On n'a pas éliminé avant l'opération d'autonettoyage les accumulations excessives de résidus, particulièrement les résidus d'aliments acides ou sucrés.

La porte du four ne se déverrouille pas après l'autonettoyage.

- L'intérieur du four est encore chaud. Attendre environ une heure après l'achèvement de la période d'autonettoyage. Il est possible d'ouvrir la porte après la disparition du message LOCK (VERROUILLAGE) sur l'afficheur.

Accumulation d'humidité dans le four ou sur le hublot.

- Ceci est normal durant la cuisson d'aliments contenant beaucoup d'eau.
- Utilisation excessive d'humidité lors du nettoyage du hublot.

Émission d'une forte odeur ou de fumée lors de la mise en marche du four.

- Ceci est normal pour une cuisinière neuve; cet effet disparaît après quelques utilisations. L'exécution d'un programme d'autonettoyage permettra de faire disparaître cette odeur plus rapidement.
- Faire fonctionner le ventilateur pour évacuer la fumée ou l'odeur.
- Présence d'une accumulation de résidus alimentaires sur le fond du four. Exécuter une opération d'autonettoyage.

Affichage de «F» suivi d'un chiffre.

- Il s'agit d'un code d'anomalie. Si un code d'anomalie apparaît sur l'afficheur (avec émission d'un signal sonore), appuyer sur la touche **Cancel** (Annulation). Si ceci ne met pas fin à l'affichage du code d'anomalie et à l'émission du signal sonore, débrancher l'appareil de la prise de courant. Rebrancher après quelques minutes. Si l'appareil affiche toujours le code d'anomalie et émet encore le signal sonore, débrancher l'appareil de la prise de courant et contacter un dépanneur agréé.
- Si le four est très sale, la formation de flammes durant une opération d'autonettoyage peut déclencher l'apparition d'un code d'anomalie. Appuyer sur la touche **Cancel** (Annulation) et laisser le four refroidir completement. Nettoyer les excessives de résidus, puis exécuter de nouveau le programme d'autonettoyage. Si l'appareil affiche toujours le code d'anomalie et émet encore le signal sonore, débrancher l'appareil de la prise de courant et contacter un dépanneur agréé.

Cuisinière – Garantie

Garantie complète d'une année – Pièces et main-d'oeuvre
Durant une période d'**un (1) an** à compter de la date de l'achat initial, toute pièce subissant une défaillance dans les conditions normales d'usage ménager sera réparée/remplacée gratuitement.

Garantie limitée - pièces seulement
De la deuxième année à la cinquième année à compter de la date de l'achat initial au détail, les pièces de la liste ci-dessous subissant une défaillance dans des conditions normales d'usage ménager seront réparées ou remplacées gratuitement (pièces seulement); le propriétaire devra assumer tous les autres frais, y compris les frais de main-d'oeuvre, de déplacement et de transport.

- **Surface de cuisson en vitrocèramique** - Par suite de bris thermique.
- **Éléments chauffants électriques de la surface de cuisson en vitrocèramique**

Résidents canadiens
Les garanties ci-dessus couvrent un appareil installé au Canada seulement s'il a été agréé par les agences de test habilitées (vérification de la conformité à une norme nationale du Canada), sauf si l'appareil a été introduit au Canada à l'occasion d'un changement de résidence des États-Unis vers le Canada.

Les garanties spécifiques formulées ci-dessus sont les SEULES que le fabricant accorde. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits, variables d'une province à l'autre.

Ne sont pas couverts par cette garantie:

1. Les dommages ou dérangements dus à:
   - **a.** Mise en service, livraison ou entretien effectués incorrectement.
   - **b.** Toute réparation, modification, altération et tout réglage non autorisés par le fabricant ou par un prestataire de service après-vente agréé.
   - **c.** Accidents, mauvaise utilisation ou usage abusif ou déraisonnable.
   - **d.** Alimentation électrique (tension, intensité) incorrecte.
   - **e.** Réglage incorrect d'une commande.
2. Les garanties ne peuvent être honorées si les numéros de série d'origine ont été enlevés, modifiés ou ne sont pas facilement lisibles.
3. Ampoules.
4. Appareils achetés aux fins d'usage commercial ou industriel.
5. Les frais de visite d'un prestataire de service ou de service après-vente encourus pour les raisons suivantes:
   - **a.** Correction d'erreurs de mise en service.
   - **b.** Initiation de l'utilisateur à l'emploi de l'appareil.
   - **c.** Transport de l'appareil aux locaux du prestataire de service.
6. Dommages secondaires ou indirects subis par toute personne suite au non-respect de la garantie. Certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages secondaires ou indirects; par conséquent les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à votre cas.

Si l'intervention d'un dépanneur est nécessaire

- Contacter le revendeur chez qui l'appareil a été acheté, ou contacter Maytag Appliances Sales Company/service-client au 1-800-688-1120 aux É.-U. et CANADA, pour obtenir les coordonnés d'une agence de service agréée.
- Veiller à conserver la facture d'achat pour justifier de la validité de la garantie. Pour d'autres informations en ce qui concerne les responsabilités du propriétaire à l'égard du service sous garantie, voir le texte de la GARANTIE.
- Si le revendeur ou l'agence de service après-vente ne peut résoudre le problème, écrire à Maytag Appliances Sales Company, attention CAIR® Center, P.O. box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 ou téléphoner au **1-800-688-1120 aux É.-U. et CANADA**.

  NOTE: Lors de tout contact concernant un problème, fournir l'information suivante.

  - **a.** Nom, adresse et numéro de téléphone du client;
  - **b.** Numéro de modèle et numéro de série de l'appareil;
  - **c.** Nom et adresse du revendeur ou de l'agence de service;
  - **d.** Description claire du problème observé;
  - **e.** Preuve d'achat (facture de vente).
- Les guides d'utilisation, les manuels de service et les renseignements des pièces sont disponibles auprès de Maytag Appliances Sales Company, service-client Maytag.

Guía del Usuario

Estufa Eléctrica RS-1

Instalador: Por favor deje esta guía junto con el electrodoméstico.

Consumidor: Por favor lea y conserve esta guía para referencia futura. Conserve el recibo de venta y/o el cheque cancelado como prueba de compra.

Número de Modelo

— — — — — — — — — —

Número de Serie

— — — — — — — — — —

Fecha de Compra

_____

Si tiene alguna pregunta, llame al:

1-800-688-1120 (EE.UU. et Canadá)
1-800-688-2080 (TTY en EE.UU. para personas con impedimentos auditivos o del habla)
(Lunes – Viernes, 8:00 a.m. – 8:00 p.m. Hora del Este)

Para información sobre servicio, ver página 59.

Tabla de Materias

Instrucciones de Seguridad. .41-43

Cocinando en la Estufa 44-46

Cocinando en el Horno 47-52

Cuidado y Limpieza 53-56

Mantenimiento. 57

Antes de Solicitar Servicio 58

Garantía 59

En nuestro continuo afán de mejorar la calidad y rendimiento de nuestros electrodomésticos, puede que sea necesario modificar el electrodoméstico sin actualizar esta guía.

Instrucciones Importantes Sobre Seguridad

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico para evitar el riesgo potencial de incendio, choque eléctrico, lesión personal o daño al electrodoméstico como resultado de su uso inapropiado. Utilice este electrodoméstico solamente para el propósito que ha sido destinado según se describe en esta guía.

Para asegurar funcionamiento correcto y seguro: El electrodoméstico debe ser instalado debidamente y puesto a tierra por un técnico calificado.

⚠ *ADVERTENCIA:*

- ***TODAS LAS ESTUFAS SE PUEDEN VOLCAR Y CAUSAR LESIONES PERSONALES***

- ***INSTALE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO INCLUIDO CON LA ESTUFA***

- ***SIGA TODAS LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACION***

ADVERTENCIA: ***Para reducir el riesgo de vuelco del electrodoméstico a causa de uso anormal o debido a peso excesivo en la puerta del horno, es necesario asegurar el electrodoméstico mediante un dispositivo antivuelco debidamente instalado.***

Para verificar si el dispositivo está debidamente instalado, mire debajo de la estufa con una linterna para asegurarse de que uno de los tornillos niveladores traseros esté debidamente enganchado en la ranura del soporte. El dispositivo antivuelco asegura el tornillo nivelador trasero al piso cuando está debidamente enganchado. Esto debe verificarse **cada vez** que la estufa sea movida.

En Caso de Incendio

Apague el electrodoméstico y la campana de ventilación para evitar que las llamas se dispersen. Extinga las llamas luego encienda la campana para expulsar el humo y el olor.

- **En la cubierta:** Apague el fuego o la llama en una sartén con una tapa o una bandeja de hornear.
- **NUNCA** levante o mueva una sartén en llamas.
- **En el horno:** Apague el fuego o la llama cerrando la puerta del horno.

No use agua en los incendios de grasa. Use bicarbonato de soda, un producto químico seco o un extinguidor del tipo con espuma para apagar un incendio o la llama.

Instrucciones Generales

ADVERTENCIA: NUNCA use la puerta del electrodoméstico o la gaveta, si la tiene, como una banqueta o asiento pues esto puede resultar en la posible volcadura del electrodoméstico, daño al electrodoméstico y lesiones graves.

Si el electrodoméstico está instalado cerca de una ventana, se deben tener cuidado para evitar que las cortinas pasen sobre los elementos superiores.

NUNCA use este electrodoméstico para calentar o calefaccionar la habitación. El incumplimiento de esta instrucción puede conducir a posibles quemaduras, lesión, incendio o daño al electrodoméstico.

NUNCA use ropas sueltas u holgadas cuando esté usando el electrodoméstico. Las ropas pueden enredarse en los mangos de los utensilios o prenderse fuego y causar quemaduras si la ropa entra en contacto con los elementos calefactores calientes.

Para asegurar el funcionamiento debido y evitar daño al electrodoméstico o lesión, no ajuste, repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico a menos que sea específicamente recomendado en esta guía. Todas las otras reparaciones deben ser hechas por un técnico calificado.

NUNCA almacene ni use gasolina u otros materiales combustibles o inflamables en el horno, cerca de los elementos superiores o en la vecindad de este electrodoméstico pues los vapores pueden crear un peligro de incendio o una explosión.

Para evitar incendios de grasa, no deje que se acumule grasa de cocinar ni otros materiales inflamables en la estufa o cerca de ella.

Use solamente tomaollas secos. Los tomaollas húmedos o mojados al tocar las superficies calientes pueden producir una quemadura por vapor. No deje que los tomaollas toquen los elementos calefactores calientes. No use una toalla ni otro paño voluminoso pues puede fácilmente tocar los elementos calefactores calientes y prenderse fuego.

Siempre apague todos los controles cuando haya terminado de cocinar.

NUNCA caliente recipientes cerrados en los elementos superiores o en el horno. La acumulación de presión en el interior puede reventar el recipiente causando quemaduras, lesión o daño al electrodoméstico.

NUNCA use papel de aluminio para cubrir una parrilla del horno o la parte inferior del horno. El uso incorrecto puede resultar en un riesgo de choque eléctrico, incendio o daño al electrodoméstico. Use papel de aluminio solamente como se indica en esta guía.

Muchos envases de tipo aerosol son EXPLOSIVOS cuando son expuesto al calor y pueden ser altamente inflamables. Evite su uso o su almacenamiento cerca del electrodoméstico.

Se ha comprobado el rendimiento y funcionamiento seguro de este electrodoméstico usando baterías de cocina convencionales. No use ningún dispositivo o accesorio que no haya sido específicamente recomendado en esta guía. No use cubiertas, rejillas superiores de la estufa o sistemas de convección para hornos. El uso de dispositivos o accesorios que no sean expresamente recomendados en esta guía pueden crear peligros graves de seguridad, afectar el rendimiento y reducir la vida útil de los componentes de este electrodoméstico.

Cubierta

NUNCA deje los elementos superiores sin supervisión, especialmente cuando está usando los ajustes de calor altos. Un derrame sin recibir la debida atención puede causar humo y un derrame de grasa puede causar un incendio.

Este electrodoméstico tiene diferentes tamaños de elementos superiores. Seleccione utensilios que tengan bases planas lo suficientemente grandes para cubrir el elemento. La relación adecuada entre el utensilio y el elemento mejorará la eficiencia al cocinar.

Si el utensilio es más pequeño que el elemento, una porción del elemento quedará expuesta y puede encender la ropa o un tomaollas.

Solamente ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio/cerámico, cerámica, gres u otros utensilios vidriados son convenientes para cocinar en la superficie o en el horno sin quebrarse debido al repentino cambio de temperatura. Siga las instrucciones del fabricante del utensilio cuando use vidrio.

Gire los mangos de los utensilios hacia el centro de la cubierta, no hacia la habitación o sobre otro elemento superior. Esto reduce el riesgo de quemaduras, encendido de materiales inflamables o derrames si el sartén es tocado accidentalmente o alcanzado por niños pequeños.

Elements Tubulares

Para evitar daño a los elementos calefactores removibles, no los sumerja, remoje ni lave en un lavavajillas o en un horno autolimpiante. Un elemento dañado puede producir un cortocircuito resultando en un incendio o riesgo de choque eléctrico.

Asegúrese de que los platillos protectores estén en su lugar pues la ausencia de estos durante la cocción puede dañar el alambrado.

Forros Protectores: No use papel de aluminio para forrar los platillos protectores o la parte inferior del horno, excepto como se sugiera en la guía. La instalación incorrecta de estos forros puede resultar en un riesgo de choque eléctrico o incendio.

Cubierta de Vidrio Cerámico

NUNCA cocine sobre una cubierta rota. Si la cubierta de la estufa se rompe, los agentes de limpieza y los derrames pueden penetrar la cubierta rota y crear un riesgo de choque eléctrico. Póngase en contacto con un técnico calificado inmediatamente.

Limpie la cubierta con cuidado. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican a una superficie caliente. Si se usa una esponja, paño o toalla de papel húmeda en una área de la cubierta que esté caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras con el vapor.

Ollas Profundas para Freír en Aceite

Use extremo cuidado cuando mueva la olla con aceite o descarte la grasa caliente. Deje que la grasa se enfríe antes de intentar mover la olla.

Horno

Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno. Deje que escape el aire o el vapor caliente antes de sacar o volver colocar el alimento.

Para un funcionamiento y rendimiento apropiado del horno, no bloquee ni obstruya el conducto de ventilación del horno. Cuando el horno no esté en uso, el área circundante se calientan lo suficiente como para causar quemaduras.

Siempre coloque las parrillas del horno en la posición deseada cuando el horno esté frío. Si es necesario mover una parrilla cuando el horno está todavía caliente, no deje que el tomaollas toque el elemento calefactor caliente.

Horno Autolimpiante

Limpie solamente las piezas que se indican en esta guía. No limpie el empaque de la puerta. El empaque es esencial para un sello hermético. No restriegue, dañe, ni mueva el empaque de la puerta.

No use limpiadores de horno. No se debe usar ningún limpiador de horno comercial ni recubrimiento protector para el forro del horno de ninguna clase, en el horno o alrededor de cualquier pieza del mismo.

Antes de la autolimpieza del horno, saque la asadera, las parrillas del horno y otros utensilios para evitar el ahumado excesivo, descoloración de las parrillas del horno o posible daño a los utensilios.

Limpie los derrames excesivos, especialmente los derrames de grasa, antes del ciclo de la limpieza para evitar humo, llamaradas o llamas.

Es normal que la cubierta de la estufa se caliente durante el ciclo de la limpieza. Por lo tanto, evite tocar la cubierta, la puerta, ventana del horno o el respiradero del horno durante un ciclo de autolimpieza.

Elementos Calefactores

NUNCA toque la superficie o los elementos calefactores del horno, las áreas cerca de los elementos o las superficies interiores del horno.

Los elementos calefactores pueden estar calientes aún cuando se vean de color obscuro. Las áreas cerca de los elementos superiores y de las superficies interiores del horno pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que las ropas u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos calefactores, con las áreas cerca de los elementos o con las superficies interiores del horno hasta que no se hayan enfriado completamente.

Otras superficies potencialmente calientes son: la cubierta de la estufa, las áreas que están dirigidas hacia la cubierta, el respiradero del horno y las superficies cerca de la abertura del respiradero, la puerta del horno, las áreas alrededor de la puerta y la ventana del horno.

Seguridad para los Niños

NUNCA deje a los niños solos o sin supervisión cuando el electrodoméstico esté en uso o esté caliente.

ATENCION: NUNCA guarde artículos de interés para los niños en los armarios que están situados sobre la estufa o en el protector trasero. Los niños que se suben a la estufa, a la puerta o al gabinete para alcanzar los artículos pueden dañar el electrodoméstico, quemarse o lesionarse gravemente.

NUNCA permita que los niños se sienten o se paren en ninguna parte del electrodoméstico.

Se les debe enseñar a los niños que el electrodoméstico y los utensilios que están en él o sobre él pueden estar calientes. Deje enfriar los utensilios calientes en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños. Se les debe enseñar a los niños que un electrodoméstico no es un juguete y que no deben jugar con los controles u otras piezas de la estufa.

Campanas Extractoras

Limpie la campana de la estufa y los filtros con frecuencia para evitar que la grasa u otros materiales inflamables se acumulen y de tal modo evitar incendios.

Encienda el ventilador cuando cocine alimentos flameados (tal como 'Cherries Jubilee') bajo la campana.

Aviso y Advertencia Importante Sobre Seguridad

La (Propuesta 65) de la Ley de 1986 del Estado de California sobre Seguridad y Contaminación del Agua Potable (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986) exige que el Gobernador de California publique una lista de las sustancias que según el Estado de California causan cáncer o daño al sistema reproductor y exige que los negocios adviertan a sus clientes de la exposición potencial a tales sustancias.

Los usuarios de este electrodoméstico son por lo tanto aquí advertidos de que cuando el horno está en ciclo de autolimpieza, puede haber algún nivel bajo de exposición a algunas de las sustancias que aparecen en la lista, incluyendo monóxido de carbono. La exposición a esas sustancias puede ser reducida ventilando debidamente el horno al exterior durante el ciclo de autolimpieza, abriendo una ventana y/o una puerta en la habitación donde esté ubicado el electrodoméstico.

AVISO IMPORTANTE RESPECTO A LOS PAJAROS DOMESTICOS: Nunca mantenga los pájaros de jaula en la cocina o en habitaciones hasta donde puedan llegar los humos de la cocina. Los pájaros tienen un sistema respiratorio muy sensitivo. Los humos producidos durante el ciclo de autolimpieza del horno pueden ser perjudiciales o mortales para los pájaros. Los humos que despide el aceite de cocina, la grasa, la margarina, cuando se sobrecalientan y la vajilla antiaderente sobrecalentada pueden también ser perjudiciales.

Conserve Estas Instrucciones para Referencia Futura

Cocinando en la Estufa

Controles Superiores

Use estos controles para encender los elementos superiores. Se dispone de una selección infinita de ajustes del calor desde 'LOW' (BAJO) hasta 'HIGH' (ALTO). Estas perillas pueden colocarse en cualquiera de estos ajustes o entre ellos.

Programación de los Controles

1. Coloque el utensilio sobre el elemento superior.
2. Oprima y gire la perilla en cualquier dirección hasta el ajuste de calor deseado.
   - En el panel trasero se encuentra marcado cual elemento controla cada perilla. Por ejemplo, la ilustración indica el elemento derecho delantero.
3. Hay una luz de indicador situada en el panel de control. Cuando qualesquiera de las perillas de control superficiales se giran, la luz dará vuelta apagado. La luz dará vuelta apagado cuando los elementos superficiales se dan vuelta apagado.
4. Después de cocinar coloque la perilla en la posición 'OFF' (APAGADO). Retire el utensilio.

Ajustes de Calor Sugeridos

El tamaño, tipo de utensilio y la cocción afectarán el ajuste del calor. Para información sobre los utensilios y otros factores que afectan los ajustes del calor, consulte el folleto **"La Cocina Fácil"**.

'High' (Alto): Se usa para hacer hervir un líquido. Siempre reduzca el ajuste a un calor más bajo cuando los líquidos comiencen a hervir o cuando los alimentos comiencen a cocinarse.

'Medium' (Mediano): Usado para mantener un hervor lento para grandes cantidades de líquido y para la mayoría de las frituras.

'Low' (Bajo): Se utiliza para mantener los alimentos calientes y derretir chocolate y mantequilla.

⚠ ATENCION:

Antes de Cocinar

- ***Siempre coloque un utensilio en el elemento superior antes de encenderlo. Para evitar daño a la estufa, nunca encienda un elemento superior sin tener un utensilio sobre él.***
- ***NUNCA use la cubierta de la estufa como una área para guardar alimentos o utensilios.***

Mientras Cocina

- ***Asegúrese de que usted sabe cual perilla controla cada elemento. Asegúrese de que usted encendió el elemento correcto.***
- ***Comience a cocinar en un ajuste de calor alto luego reduzca a un ajuste más bajo para completar la operación. Nunca use un ajuste de calor alto para cocinar durante un tiempo prolongado.***
- ***NUNCA permita que una olla hierva hasta secarse. Esto podría dañar la olla y el electrodoméstico.***
- ***NUNCA toque la superficie de la estufa hasta que no se haya enfriado. Es de esperar que algunas de las piezas de la superficie, especialmente alrededor de los elementos, se entibien o calienten mientras está cocinando. Use tomaollas para proteger sus manos.***

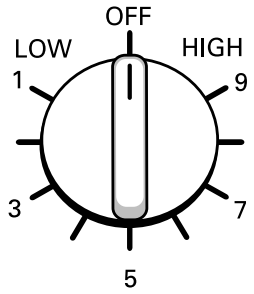
Después de Cocinar

- ***Limpie cualquier derrame tan pronto como sea posible.***
- ***Asegúrese de que los elementos superiores estén apagados.***

Otras Sugerencias

- ***Si existen armarios directamente sobre la superficie de cocinar, coloque en ello artículos de uso poco frecuente y que pueden ser guardados con seguridad en un área que estará sujeta al calor.***

  Algunas temperaturas pueden no ser seguras para artículos tales como líquidos volátiles, limpiadores o rociadores en aerosol.
- ***NUNCA deje ningún artículo, especialmente artículos de plástico, sobre la cubierta de la estufa. El aire caliente proveniente del respiradero puede encender los artículos inflamables, derretir o ablandar los plásticos o aumentar la presión en los contenedores cerrados haciéndolos reventar.***
- ***NUNCA permita que el papel de aluminio, los termómetros de carne o cualquier otro objeto de metal, a excepción de una olla sobre el elemento superior, tenga contacto con los elementos calefactores.***



Superficie de los Elementos Tubulares
(modelos selectos)

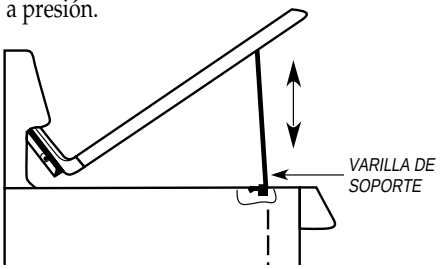
Cubierta de Porcelana Alzable

Para evitar que la cubierta se descolore o se manche:

- ***Limpie la cubierta de la estufa después de cada uso.***
- ***Limpie los derrames ácidos o azucarados tan pronto como la cubierta se haya enfriado pues estos derrames pueden descolorar o marcar la porcelana.***

Su estufa tiene una cubierta de porcelana que puede ser levantada para tener acceso conveniente al área debajo de la cubierta.

Para levantar la cubierta: Cuando esté fría, sujete la cubierta por el borde delantero. Suavemente levántela hasta que las dos varillas de soporte en la parte delantera de la cubierta entren en su lugar a presión.

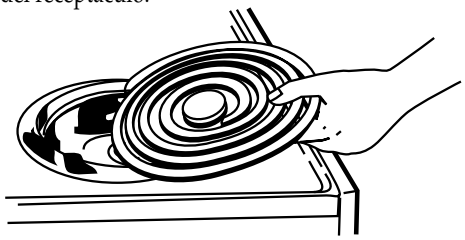


Para bajar la cubierta: Sujete el borde delantero de la cubierta y cuidadosamente empuje hacia atrás en cada varilla de soporte para soltarla. Luego suavemente baje la cubierta a su lugar. Las varillas de soporte se deslizarán dentro del marco de la estufa.

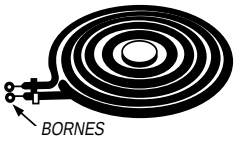
Elementos Tubulares

- Cuando un elemento se enciende, pasa por ciclos de encendido y apagado para mantener el ajuste de calor seleccionado.
- Los elementos tubulares son autolimpiables.
- No los sumerja en agua.

Para sacar: Cuando esté frío, levante el elemento. Cuidadosamente tire de él hacia afuera y sacándolo del receptáculo.



Para volver a colocar: Inserte los bornes del elemento en el receptáculo. Guíe el elemento hasta que quede en su lugar. Oprima hacia abajo en el borde exterior del elemento hasta dejarlo nivelado sobre el platillo protector.



Platillos Protectores

Los platillos protectores debajo de cada elemento recogen los derrames y deben ser usados siempre. La ausencia de los platillos protectores cuando esté cocinando puede dañar el alambrado u otras parte debajo de la cubierta.

Para evitar el riesgo de choque eléctrico o de un incendio, nunca forre los platillos protectores con papel de aluminio.

Los platillos protectores se descolorarán (manchas azules/doradas) y agrietamiento con el tiempo, si se sobrecalientan. Esta descoloración o agrietamiento es permanente. Sin embargo, esto no afecta la eficacia al cocinar.

Para proteger el acabado de los platillos protectores:

- ***Para disminuir la descoloración y agrietamiento, evite usar calor alto por períodos de tiempo prolongado.***
- ***No use utensilios demasiado grandes. Los utensilios no deben extenderse 2,5-5 cm (1-2 pulgadas) más allá del elemento.***
- ***Cuando prepare conservas o cocine con ollas grandes, use el Elemento para Conservas (Modelo CE1). Póngase en contacto con su distribuidor para los detalles o llame al 1-800-688-8408.***
- ***Límpielos con frecuencia. (Ver sección Limpieza, página 55.)***

Superficie de Vidrio Cerámico

(modelos selectos)

NOTAS:

- ***La cubierta de la estufa puede emitir un poco de humo y olor la primera vez que se utiliza. Esto es normal.***
- ***Cuando se enciende un elemento se puede ver un reflejo rojo a través de la superficie de vidrio de cerámico. El elemento se encenderá y apagará para mantener el ajuste de calor preseleccionado.***
- ***Las cubiertas de vidrio cerámico retienen el calor por un cierto período después que se ha apagado la estufa. Cuando la luz de SUPERFICIE CALIENTE se apaga (ver a continuación), el área donde se cocina estará fría al tacto.***
- ***No intente levantar la cubierta de la estufa.***

Elementos Superiores

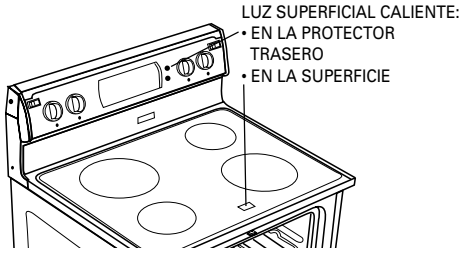
Los elementos superiores en su estufa están identificados por diseños permanentes en la superficie de vidrio cerámico. Para cocinar de manera más eficiente, use un utensilio que sea del mismo tamaño que el elemento.

Los utensilios no deben extenderse más allá de $^1/_2$ a 1 pulgada del tamaño del elemento.

Para mayor información sobre los utensilios de cocina, consulte el folleto **"La Cocina Fácil"**.

Luz Superficial Caliente

El frente localizado superficial caliente de la luz de indicador, centro o en el protector trasero, se adelantará cuando el control es determinado y continuará brillando intensamente hasta que el cooktop se ha refrescado.



Utensilios de Cocina

Para obtener un máximo rendimiento al cocinar, use utensilios gruesos, planos, cuya parte inferior sea suave y del mismo diámetro que el elemento. (Ver **"La Cocina Fácil"** para las características y recomendaciones de los utensilios de cocina.)

NOTAS:

- ***Las superficies de vidrio cerámico retienen el calor. Apague los elementos unos pocos minutos antes de que los alimentos estén bien cocinados y use el calor retenido para completar la cocción.***

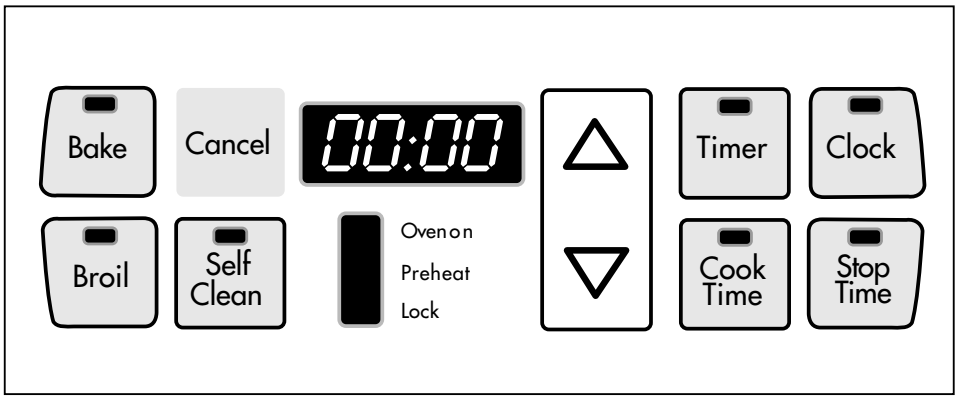
  Debido a las características de retención de calor, los elementos no responderán a los cambios en los ajustes tan rápidamente como lo hacen los elementos tubulares. En caso de un posible derrame, retire el utensilio del elemento.

Sugerencias para Proteger la Cubierta de Vidrio Cerámico

- Antes de usar por primera vez, limpie la cubierta. (Ver Limpieza, Página 55.)
- No use utensilios de vidrio. Pueden rayar la superficie.
- No deje que en la cubierta caliente se derritan plásticos, azúcar o alimentos con alto contenido de azúcar. Si esto sucede, limpie inmediatamente. (Ver Limpieza, Página 55.)
- Nunca deje que una olla hierva hasta quedar seca pues esto dañará la superficie y el utensilio.
- Nunca use la cubierta como una superficie de trabajo ni como una tabla de cortar. Nunca cocine alimentos directamente sobre la cubierta.
- Nunca coloque un soporte o un aro de wok entre la cubierta y el utensilio. Estos artículos pueden marcar o rayar la cubierta.
- No deslice utensilios de aluminio a través de una cubierta caliente. Los utensilios pueden dejar marcas que deben ser limpiadas inmediatamente. (Ver Limpieza, Página 55.)
- Asegúrese de que la cubierta y la parte inferior del utensilio estén limpias antes de encender la estufa a fin de evitar rayaduras.
- Para evitar las rayaduras o daño a la cubierta de vidrio cerámico, no deje azúcar, sal o grasas sobre los elementos. Limpie la cubierta con un paño limpio o con toallas de papel antes de usarla.
- Nunca use un paño o una esponja sucia para limpiar la cubierta de la estufa. Esto puede dejar una película que puede manchar la cubierta después que el área se calienta.
- No use un utensilio pequeño en un elemento grande. Esto no sólo desperdicia energía sino que también pueden producirse derrames calientes sobre la cubierta los cuales requieren limpieza adicional.
- No use utensilios no-planos de la especialidad que son de gran tamaño o desiguales por ejemplo woks inferiores redondos, los conserveros ondulados y las planchas inferiores y/o de gran tamaño.
- No deslice utensilios de metal pesados a través de la cubierta pues pueden rayarla.
- No use aluminio ni contenedores del tipo de aluminio. El aluminio se puede derretir en la cubierta de vidrio cerámico. Si el metal se derrite en la cubierta, no use la estufa. Llame a un técnico autorizado.
- Si se produce un derrame cuando esté cocinando, límpielo inmediatamente de la cubierta cuando ésta esté caliente para evitar una limpieza más difícil después. Tenga mucho cuidado, limpie el derrame con una toalla seca y limpia.
- No deje que los derrames permanezcan sobre la cubierta o sobre la moldura de la cubierta por un período de tiempo prolongado.
- No use polvos de limpieza abrasivos ni esponjas de restregar que puedan rayar la cubierta.
- No use blanqueador a base de cloro, amoníaco ni otros limpiadores que no hayan sido específicamente recomendados para usar en el vidrio cerámico.
- Para conservar el apperance del cubierta de vidrio cerámica, limpie después de cada uso.

Cocinando en el Horno

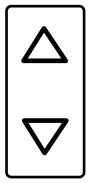
El control electrónico está diseñado para facilitar la programación. El indicador visual en el control electrónico muestra la hora del día, el indicador de tiempo o las temperaturas del horno.



NOTA: El estilo y las características pueden ser levemente diferentes dependiendo del modelo.

Controles del Horno

- Oprima y mantenga oprimida estas teclas para programar el tiempo, la temperatura del horno o para seleccionar asado a la parrilla 'HI' (ALTO) o 'LO' (BAJO). No se emite ninguna señal sonora cuando estas teclas son oprimidas.



- Oprima esta tecla para cancelar todas las operaciones excepto **Timer** (Indicador de Tiempo) y **Clock** (Reloj).

- Las teclas de funciones son: **Bake** (Hornear), **Broil** (Asar a la Parrilla), **Clean** (Limpieza), **Timer** (Indicador de Tiempo), **Clock** (Reloj), **Cook Time** (Tiempo de Cocción), **Stop Time** (Hora de Parada) y **Cancel** (Cancelar). Se oirá una señal sonora cuando estas teclas sean oprimidas.
- Todas las teclas de funciones excepto la tecla **Cancel** están provistas de una luz indicadora.

  Cuando se oprime la tecla **Bake** o **Broil** la luz indicadora se iluminará para indicarle a usted que el horno está programado para esa operación.

  Las luces indicadoras en las teclas **Clean**, **Timer**, **Clock**, **Cook Time** y **Stop Time** destellarán cuando se oprima la tecla. Estas luces indicadoras dejarán de destellar pero permanecerán iluminadas una vez que comience la función seleccionada.
- Si una luz indicadora en una tecla de función está encendida y usted selecciona una segunda operación:
  - Puede que el control no acepte esa operación o
  - La luz indicadora en la primera tecla se obscurecerá levemente y la luz indicadora en la tecla que usted recién oprimió estará bien "iluminada" . Esto le indica a usted que ha ajustado el control para dos operaciones.

Por ejemplo: Si usted programa el horno para hornear a 177° C (350° F) y luego establece un tiempo de duración, la luz indicadora en la tecla **Bake** se obscurecerá y la luz indicadora en la tecla **Timer** estará totalmente iluminada.

Obscurecida

El indicador visual mostrará la operación para la tecla "bien iluminada". Oprima la tecla de funciones con la luz "obscurecida" para volver a desplegar esa operación.

Bien Iluminada

NOTA: Si transcurren más de 30 segundos después de oprimir una tecla de función y una tecla ▲ o ▼, el programa será cancelado y el indicador visual volverá al despliegue anterior.

Tecla 'Bake' (Hornear)

Se usa para hornear o asar.

1. Oprima la tecla **'Bake'**.
2. Oprima ▲ o ▼ hasta que aparezca la temperatura correcta en el indicador visual.

Vea la página 49 para obtener información adicional.

Tecla 'Broil' (Asar a la Parrilla)

Se usa para dorar o asar a la parrilla. Para obtener mejores resultados, use la asadera provista con su estufa.

1. Oprima la tecla **'Broil'**.
2. Oprima ▲ o ▼ para 'HI o LO broil' (Asar a la parrilla Alto o Bajo).

Vea la página 51 para obtener información adicional.

Tecla 'Clean' (Limpieza)

Se usa para programar un ciclo de autolimpieza.

1. Puerta del horno del cierre y del bloqueo.
2. Oprima la tecla **'Clean'**. "3:00" aparecerá en el indicador visual.
3. Se programarán automáticamente "3:00" horas de limpieza o oprima la tecla ▲ o ▼ para seleccionar entre 2 a 4 horas de limpieza.

Vea la página 53-54 para obtener información adicional.

Teclas 'Cook Time/Stop Time' (Tiempo de Cocción/ Tiempo de Parada)

Se usan para programar el horno para que comience y se detenga automáticamente.

1. Oprima la tecla **"Cook Time"** y programe el tiempo de horneado deseado.
2. Oprima la tecla **'Bake'** y programe la temperatura del horno.
3. Para retrasar el comienzo de la cocción , oprima la tecla **'Stop Time'** y programe la hora en que usted desea que el horno se apague.

Vea la página 52 para obtener información adicional.

Programando el Reloj

1. Oprima la tecla **Clock**.
2. Oprima y mantenga oprimida la tecla ▲ o ▼ hasta que la hora correcta del día aparezca en el indicador visual.

El indicador visual destellará cuando se suministra energía eléctrica por primera vez a la estufa o si ha habido una interrupción de la corriente eléctrica.

Para volver a desplegar la hora del día cuando otra función está desplegada, oprima la tecla **Clock.**

La hora del reloj no puede ser cambiada cuando el horno ha sido programado para horneado controlado por reloj, para el ciclo de autolimpieza o para el ciclo de autolimpieza diferida.

Programación del Indicador de Tiempo

El indicador de tiempo puede ser programado desde un minuto (0:01) hasta 9 horas y 50 minutos (9:50).

El indicador de tiempo puede ser usado independientemente de cualquier otra actividad del horno y puede ser ajustado mientras otra función del horno está en operación. *EL INDICADOR DE TIEMPO NO CONTROLA EL HORNO.*

1. Oprima la tecla **Timer**.
2. Oprima y mantenga oprimida la tecla ▲ o ▼ hasta que el tiempo correcto aparezca en el indicador visual.
   - El indicador de tiempo comenzará automáticamente. La luz indicadora en la tecla **Timer** se iluminará siempre que el indicador de tiempo esté en uso.
   - Una señal sonora larga y la palabra "End" (Fin) será brevemente desplegada para señalar que el indicador de tiempo ha llegado al final del tiempo programado.

Para cancelar el indicador de tiempo: Oprima y mantenga oprimida la tecla **Timer** durante tres segundos. La hora del día volverá a aparecer en el indicador visual.

Opciones de Control

Opción de Señal Sonora de Horneado Controlado por Reloj

Opción 1. (opción de fábrica) Cuatro señales sonoras al fin del horneado, después una señal sonora cada 30 segundos durante los cinco minutos siguientes o hasta que se oprima la tecla **Cancel**.

Opción 2. Cuatro señales sonoras al final del horneado, luego ninguna otra señal sonora.

Opción 3. Cuatro señales sonoras al final del horneado, luego una señal sonora cada minuto durante las siguientes 12 horas o hasta que se oprima la tecla **Cancel**.

Programación de las Señales Sonoras de Horneado Controlado por Reloj

1. Oprima la tecla **Cook Time** y **Clock** al mismo tiempo y manténgalas oprimidas durante tres segundos.
   - Se escuchará una sola señal sonora.
   - El indicador visual mostrará la opción actual.
2. Oprima la tecla ▲ o ▼ para seleccionar el número de la opción que usted desea. La hora correcta del día volverá a aparecer en el indicador visual después de cuatro segundos.

Cancelación de la Visualización del Reloj

Si usted prefiere que la hora del día no sea desplegada:

Para cancelar: Oprima la tecla **Clock** y **Cancel** a un mismo tiempo y manténgalas oprimidas durante tres segundos.

Cuando desaparece el reloj, oprima la tecla **Clock** para que aparezca brevemente la hora del día, si se desea.

Para restaurar: Oprima la tecla **Clock** y **Cancel** al mismo tiempo y manténgalas oprimidas durante tres segundos. La hora del día volverá a aparecer en el indicador visual.

Apagado Automático del Horno/Sábado Modo

El horno se apagará automáticamente después de 12 horas, si usted lo deja accidentalmente encendido. Usted puede desactivar esta característica si lo desea.

Para Eliminar el Apagado Automático del Horno Después de 12 Horas

1. Oprima la tecla **Clock** y manténgala oprimida durante tres segundos.
2. Oprima y mantenga oprimida la tecla ▲ o ▼ hasta que aparezca 8:88 en el indicador visual. La hora correcta del día reaparecerá en el indicador después de cuatro segundos.

Para restablecer: Repita los pasos 1 y 2. Se desplegará 12:00 brevemente en el indicador visual seguido de la hora correcta del día.

Bloqueo de Control

La característica de bloqueo de control evita que el horno pueda ser encendido.

Para Programar la Opción de Bloqueo de Control

1. Oprima y mantenga oprimida la tecla **Stop Time** y **Cancel** a un mismo tiempo durante tres segundos.
2. Aparecerá "OFF" en el indicador visual cuando esta característica esté activada. Solamente la función Reloj e Indicador de Tiempo operarán cuando la característica de bloqueo de control esté activada.

Repita el paso 1 para desactivar.

Ajuste de la Temperatura del Horno

Usted puede ajustar la temperatura del horno si considera que el horno no está horneando correctamente. Para decidir cuanto debe cambiar la temperatura, ajuste la temperatura 15° C (25° F) más alta o más baja que lo que recomienda su receta, luego hornee. Los resultados de la prueba deben darle una idea de cuanto debe ajustar la temperatura.

NOTE: **No se recomienda para ajustar la temperatura si las solamente una o dos recetas están en la pregunta.**

Para Ajustar la Temperatura del Horno

1. Oprima la tecla **Bake**.
2. Coloque 288° C (550° F) oprimiendo la tecla ▲.
3. Oprima y mantenga oprimida la tecla **Bake** durante tres segundos hasta que aparezca 00° en el indicador visual.
   - Si la temperatura del horno estaba previamente ajustada, se desplegará el cambio. Por ejemplo, si la temperatura del horno fue reducida en 15°, el indicador visual mostrará menos 15°.
4. Oprima y mantenga oprimida la tecla ▲ o ▼ para cambiar la temperatura. Cada vez que se oprime una de estas teclas, la temperatura cambia en 5°.
   - La temperatura del horno puede ser **aumentada o disminuida** en 5° hasta 35°.
5. La hora del día automáticamente reaparecerá en el indicador visual.

No es necesario reajustar la temperatura del horno si hay una interrupción o falla de la corriente eléctrica. Las temperaturas de asado a la parrilla y limpieza no pueden ser ajustadas.

Horneado y Asado al Horno

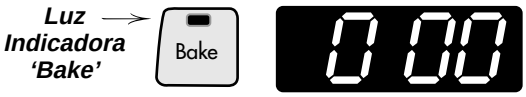
⚠ ADVERTENCIAS para el Funcionamiento del Horno:

- ***Asegúrese de que todos los materiales de empaque hayan sido sacados del horno antes de encenderlo.***
- ***No use el horno para guardar alimentos o utensilios de cocina.***
- ***Advertencia Sobre Alimentos Preparados: Siga las instrucciones del fabricante de los alimentos, si un recipiente plástico de alimento congelado y/o su tapa se deforma, comba o se daña de otra manera la cocción, descarte inmediatamente el alimento y su envase. El alimento puede estar contaminado.***
- ***Siga las instrucciones del fabricante cuando use bolsas para cocinar en el horno.***

Para sugerencias adicionales sobre horneado y asado al horno, ver el folleto **"La Cocina Fácil"**.

Programación de los Controles

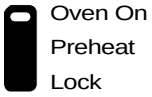
1. Oprima la tecla **Bake**.
- Se iluminará la luz indicadora en la tecla **Bake**.
- En el indicador visual aparecerá 000.



2. Oprima o mantenga oprimida la tecla ▲ o ▼ para seleccionar la temperatura del horno.
- Se iluminará 177° C (350° F) cuando cualquiera de las dos teclas sea oprimida.
- La temperatura del horno puede ser ajustada de 77° C a 288° C (170° F a 550° F).

3. Habrá un retraso de cuatro segundos antes de que el horno se encienda. Cuando el horno se enciende:
- La luz indicadora 'Oven On' se iluminará.
- La luz 'Preheat' se iluminará.
- La temperatura preseleccionada permanecerá en el indicador visual.

4. Espere de 8 a 15 minutos para que el horno se precaliente.
- Una señal sonora indicará que el horno ya está precalentado.
- La luz indicadora 'Oven On' permanecerá iluminada.
- La luz indicadora 'Preheat' se apagará.



5. Coloque la comida en el horno.

NOTA: La temperatura del horno puede ser cambiada en cualquier momento oprimiendo la tecla ▲ o ▼ para la temperatura deseada. Si se despliega otra función, oprima la tecla **Bake**, luego oprima la tecla ▲ o ▼ para seleccionar la nueva temperatura.

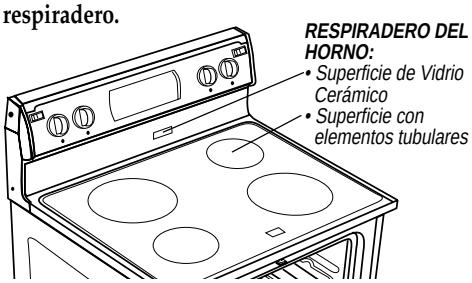
6. Revise el progreso de la cocción cuando haya transcurrido el tiempo mínimo de cocción. Cocine durante más tiempo si es necesario.

7. Oprima la tecla C**ancel** y saque el alimento del horno.
- La luz indicadora en la tecla B**ake** se apagará.
- La luz indicadora 'Oven On' se apagará.
- La hora del día reaparecerá en el indicador visual.

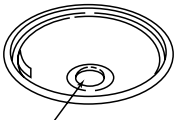
NOTA: Si se olvida de apagar el horno, este se apagará automáticamente después de 12 horas. Si desea desactivar esta característica, vea la página 48.

Respiradero del Horno

Cuando el horno esté en uso, el área cerca del respiradero puede sentirse caliente bastante por causa quemara. Nunca bloquee la abertura del respiradero.

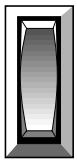


- En un elemento tubular superior, asegúrese de que el platillo protector en la ubicación del respiradero tenga un agujero en el centro. No cubra el platillo protector con papel de aluminio.



Luz del Horno

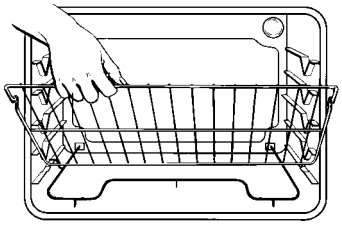
Oprima el interruptor en el panel de control para encender y apagar la luz del horno.



Parrillas del Horno

> ⚠ ***ATENCION:*** ***No intente cambiar la posición de las parrillas cuando el horno esté caliente.***

Su horno tiene dos parrillas. Han sido diseñadas con un tope de enganche en el borde.

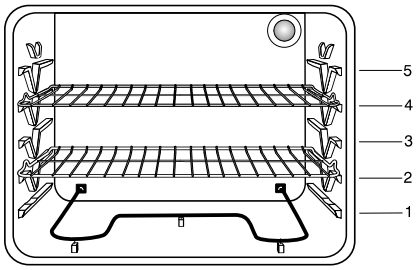


Para sacar: Tire de la parrilla derecho hacia afuera hasta que se detenga en la posición del tope; de enganche; levante el frente de la parrilla y tírela hacia afuera.

Para volver a colocar: Coloque la parrilla en el soporte de la parrilla en el horno; incline levemente hacia arriba el extremo delantero; deslice la parrilla hacia atrás hasta que pasa sobre los topes de enganche; baje el frente de la parrilla y deslícela hacia adentro del horno.

No cubra una parrilla completa con papel de aluminio ni coloque papel de aluminio en la parte inferior del horno. Se afectarán los resultados del horneado y se puede dañar la parte inferior del horno.

Posiciones de la Parrilla



PARRILLA 5 (posición más alta):
Se usa para tostar pan o asar a la parrilla alimentos delgados no grasosos.

PARRILLA 4:
Se usa para la mayoría de los asados a la parrilla.

PARRILLA 3:
Se usa para hornear alimentos en una bandeja de hornear galletas o un molde para rollo de mermelada, para pasteles, pays de frutas o alimentos congelados.

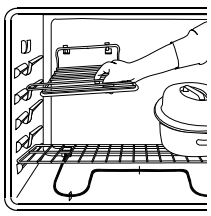
PARRILLA 2:
Se usa para asar cortes de carne pequeños, cacerolas, hornear baguetas de pan, pasteles en moldes de tubo o flanes.

PARRILLA 1:
Se usa para asar pedazos grandes de carne y carne de ave, pays congelados, suflés de postre o pasteles esponjosos.

HORNEADO CON VARIAS PARRILLAS:
Dos parrillas: Use las posiciones 2 y 4, o 1 y 4.

Media Parrilla

Se dispone, como accesorio, de una media parrilla para aumentar la capacidad del horno. Se instala en la sección superior del lado izquierdo del horno y ofrece espacio para una plato de verduras cuando se ha colocado una asadera grande en la parrilla inferior. Póngase en contacto con su distribuidor para obtener el accesorio "HALF-RACK" o para solicitar, llame al 1-800-688-8408.



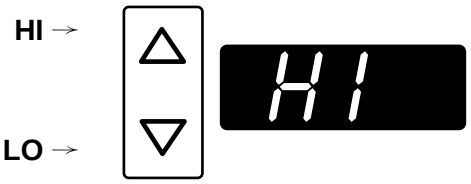
Asar a la Parrilla

- Para los mejores resultados, use una bandeja diseñada para asar a la parrilla.
- Para sugerencias adicionales sobre como asar a la parrilla, consulte el folleto **"La Cocina Fácil"**.

Programación de los Controles

1. Oprima la tecla **Broil**.
- La luz indicadora se iluminará en la tecla **Broil**.
- 000 se iluminará en el indicador visual.
- La luz indicadora 'Oven On' se iluminará. Habrá un retraso de ocho segundos antes de que el horno se encienda.

2. Oprima la tecla ▲ para seleccionar asado a la parrilla **'HI'** (ALTO) o la tecla ▼ para seleccionar asado a la parrilla **'LO'** (BAJO).
- Seleccione 'HI broil' para asado a la parrilla normal.
- Seleccione 'LO broil' para asado a la parrilla a temperatura baja para los alimentos que demoran más en cocinarse, tal como la carne de ave.



3. Para un dorado óptimo, precaliente el elemento del asador durante tres o cuatro minutos antes de colocar los alimentos.

NOTA: Los tiempos de asado a la parrilla aumentarán y el dorado será ligeramente menor si la estufa está instalada en un circuito de 208 voltios.

4. Coloque el alimento en el horno. Deje la puerta abierta en la primera posición [acerca de 10 cm (4 pulgadas)].

5. De vuelta a la carne una vez, cuando esté a medio cocinar.

6. Oprima la tecla **Cancel**. Saque el alimento y la asadera del horno.
- La luz indicadora 'Oven On' se apagará.
- La luz indicadora 'Broil' se apagará.
- La hora del día volverá a aparecer en el indicador visual.

Tabla para Asar a la Parrilla

Tipo de Carne	Posición de la Parrilla*	Término de Cocción	Tiempo Total de Cocción (Minutos)**
Tocino	4	Bien Asado	6 a 10 min.
Bistecs -- 2, 5 cm (1") de grosor	4 4	Medio Bien Asado	15 a18 min. 19 a 23 min.
Pollo -- Presas	3 o 4	Bien Asado	(LO Broil) 30 a 45 min.
Pescado -- Filetes Bistecs, 2, 5 cm (1") de grosor	4 4	Desmenuzado Desmenuzado	8 a 12 min. 10 a 15 min.
Carne de Res Molida -- Hamburguesas, 2 cm ($^3/_4$") de grosor	4	Bien Asado	15 a 18 min.
Jamón -- Rebanadas Precocidas, 1,3 cm ($^1/_2$") de grosor	4	Tibio	8 a 12 min.
Chuletas de Cerdo -- 2, 5 cm (1") de grosor	4	Bien Asado	22 a 26 min.

* La posición de la parrilla superior es #5

** Los tiempos de cocción son aproximados y pueden variar dependiendo de la carne.

Horneado Controlado Por Reloj

⚠ *ATENCION:*

- ***Los productos altamente perecederos tales como los productos lácteos, carne de cerdo, carne de ave o mariscos no se recomiendan para cocción diferida.***
- ***El horneado controlado por reloj no se recomienda para artículos que requieren precalentamiento del horno tales como pasteles, galletas y panes.***

El reloj debe estar funcionando y puesto a la hora correcta del día para que esta característica funcione correctamente.

El Horneado Controlado Por Reloj se usa para encender y apagar el horno a una hora predeterminada del día. Esta característica puede ser usada ya sea para horneado o autolimpieza.

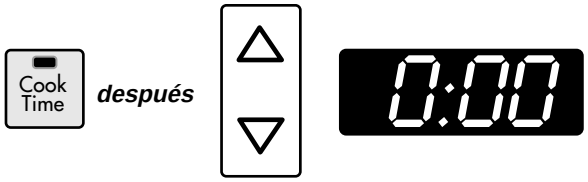
- **Comienzo Inmediato:** El horno se enciende inmediatamente y se apaga automáticamente a una hora predeterminada.
- **Comienzo Diferido:** Retrasa el comienzo del horneado o de la limpieza y se apaga automáticamente una hora predeterminada.

El tiempo de cocción puede ser ajustado hasta para solamente 11 horas y 59 minutos (11:59).

Programación de los Controles

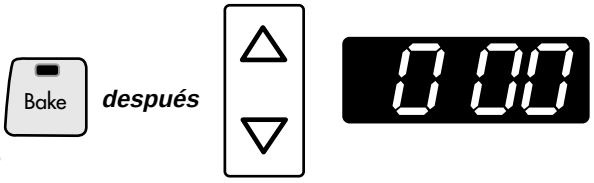
1. Oprima la tecla **Cook Time** (Tiempo de Cocción).
- La luz indicadora en la tecla **Cook Time** destellará.
- 0:00 se iluminará en el indicador visual.

2. Oprima o mantenga oprimida la tecla ▲ o ▼ para poner el tiempo de cocción.

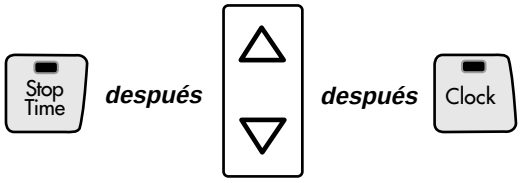


3. Oprima la tecla B**ake**.
- La luz indicadora de la tecla **Bake** se iluminará.
- 000 se iluminará en el indicador visual.

4. Oprima o mantenga oprimida la tecla ▲ o ▼ para poner la temperatura del horno.
NOTA: **Si la tecla 'Bake' no es oprimida dentro de cuatro segundos, se oirán señales sonoras y 000 destellará en el indicador visual.**



5. SI USTED DESEA DIFERIR EL COMIENZO DEL HORNEADO:
(de lo contrario, pase al #6)
- **a.** Oprima la tecla **Stop Time** (Tiempo Parada).
  - La luz indicadora de la tecla **Stop Time** destellará.
- **b.** Oprima y mantenga oprimida la tecla ▲ o ▼ para poner hora del día en que usted desea se apague el horno.
- **c.** Oprima la tecla **Clock**.
  - La hora del día volverá a aparecer en el indicador visual



6. Cuando el horno se enciende, la luz indicadora 'Oven On' se iluminará. La temperatura del horno aparecerá en el indicador visual. Oprima la tecla **Cook Time** para desplegar el tiempo de cocción restante.

NOTA: No es necesario establecer una hora de comienzo. El control determinará cuando encenderá el horno basado en el tiempo de horneado que usted determinó.

7. El horno se apagará automáticamente. Se oirán cuatro señales sonoras y 'End' (Fin) se iluminará en el indicador visual. Se escuchará una señal sonora cada 30 segundos durante los próximos 5 minutos.

NOTA: Ver en la página 48 si usted desea cambiar las señales sonoras de fin de horneado.

8. Oprima la tecla C**ancel** y las señales sonoras se acabarán. Saque el alimento del horno.

Cuidado y Limpieza

Horno Autolimpiante

⚠ ATENCION:

- ***Es normal que las piezas de la estufa se calienten durante el ciclo de limpieza.***
- ***Evite tocar la puerta, la cubierta, la ventana o el área de ventilación del horno durante un ciclo de limpieza.***
- ***Para evitar daño a la puerta del horno, no intente abrirla cuando la palabra LOCK aparezca en el indicador visual.***
- ***No use limpiadores de hornos comerciales en el acabado del horno autolimpiante ni alrededor de ninguna pieza del horno pues puede danar el acabado o las piezas.***

El ciclo de autolimpieza usa temperaturas de cocción superiores a las normales para limpiar automáticamente todo el interior del horno.

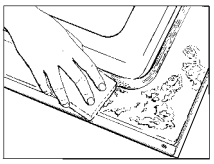
Es normal que occuran llamaradas, humo o llamas durante la limpieza si el horno está demasiado sucio. Es mejor limpiar el horno regularmente en vez de esperar hasta que se haya acumulado demasiada suciedad.

Durante el proceso de limpieza, la cocina debe estar bien ventilada para eliminar los olores normales asociados con la limpieza.

Antes de la autolimpieza

Dé vuelta apagado a la luz del horno antes de que limpie como la luz puede quemar durante el ciclo limpio.

Retire la asadera, todos los utensilios y las parrillas del horno. ***Las parrillas del horno se pueden descolorar y no se pueden deslizar fácilmente después de un ciclo de autolimpieza.***



Limpie el marco del horno, el marco de la puerta (el área fuera del empaque de la puerta) y alrededor de la abertura en el empaque de la puerta con un agente de limpieza no abrasivo tal como 'Bon Ami'* o con detergente y agua. Estas áreas no están expuestas a las temperaturas de limpieza y deban ser limpiadas para eviter que la suciedad queme y pegue durante el ciclo de limpieza.

Para evitar dano no limpie ni frote el empaque situado alrededor de la puerta del horno. El empaque está dienado para sellar hermeticamente el calor durante el ciclo de limpieza.

Limpie el exceso de grasa o derrames del panel inferior del horno para evitar humo excesivo, llamaradas durante el ciclo de limpieza. Para la facilidad de la limpieza, el elemento de calefacción puede ser levantado levemente (1 inch).

Limpie los derrames azucarados y los derrames ácidos tales como jugo de limón, salsa de tomate o salsas a base de leche. La porcelena esmaltada es resistenet al ácidc pero no a prueba de ácidos. ***El acabodo de porcelana puede descolorarse si los derrames ácidos no son limpiados antes de un ciclo de autolimpieza.***

Durantes de la autolimpieza

La puerta del horno se dañará si se fuerza para abrirla cuando la palabra 'LOCK' esté todavía desplegada en el indicador visual. Para prevenir daño a la puerta, no fuerce la puerta abierta cundo se visualiza la palabra de indicador de BLOQUEO.

Las primeras veces que el horno sea limpiado, puede detectarse algo de humo y un poco de olor. Esto es normal y disminuirá o desaparecerá con el uso. Si el horno está demasiado sucio o si la asadera fue dejada accidentalmente en el horno, puede producirse humo y olor excesivos.

A medida que el horno se calienta y se enfría, usted puede oír ruidos de piezas metálicas que se expanden y contraen. Esto es normal y no causará daño a su electrodoméstico.

Después de la autolimpieza

Aproximadamente depués de una hora de haberse terminado el cico de autolimpieza, el bloqueo de la puerta se desenganchará y la palabra 'LOCK' se apagará en el indicador visual. En este momento la puerto puede desbloquerse y abrirse.

Algunas veces la suciedad puede dejar una ceniza de color gris claro, tipo polvo la cual puede eliminarse con un pano húmdeo. Si queda suciedad en el horno, significa que el ciclo de limpieza no fue lo suficientemente largo. La suciedad puede quitarse durante el próximo cicle de limpieza.

Si las parrillas del horno no se retiraron y no se deslizan suavemente después de un ciclo de limpieza, frote las parrillas y los soportes con una pequena cantidad de aceite vegetal para restaurar la facilidad de movimiento.

Finas líneas pueden aparecer en la porcelana resultando las de la calefacción y el refrascarsedel final. Esto es normal y no afectará funcion amiento.

Puede que aparezca una escoloración blanca depués de la limpieza si no se limpiaron los derrames ácidos o azucarados antes del ciclo limpieza. Esto es normal y NO afectará el rendimento del horno.

*Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.

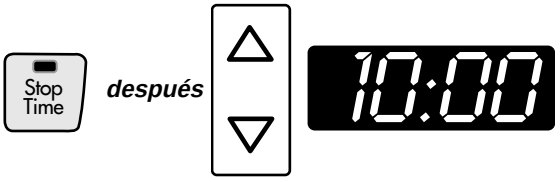
Programación de los Controles para el Horno Autolimpiante

1. Cierre la puerta del horno y mueva la palanca de bloqueo de la puerta a la derecha a la posición bloqueada.

2. Oprima la tecla **Clean**.
- La luz indicadora en la tecla **Clean** destellará.
- 3:00 aparecerá en el indicador visual indicando que la limpieza durará tres horas.
- Si la puerta no está bien cerrada o bloqueada, en el indicador visual aparecerá "dr".

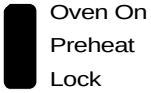
3. Oprima la tecla ▲ o ▼ para cambiar el tiempo de limpieza, si se desea.
- Seleccione 2 horas para suciedad leve hasta 4 horas para muy sucio.

4. SI USTED DESEA RETRASAR EL COMIENZO DE LA LIMPIEZA (de lo contrario, pase al # 5):
- **a.** Oprima la tecla **Stop Time**.
- **b.** Oprima la tecla ▲ para seleccionar la hora del día en que usted desea que el horno se apague.
- **c.** Oprima la tecla **Clock** y la hora del día volverá a aparecer en el indicador.
- **d.** Oprima la tecla **Stop Time** para que aparezca la hora que usted seleccionó.



5. Cuando el horno se enciende:
- La luz indicadora 'Oven On' se iluminará y la luz indicadora 'Lock' también se iluminará cuando el horno se caliente a 204° C (400° F).
- No se puede abrir la puerta cuando la luz indicadora 'Lock' esté iluminada

6. Aproximadamente una hora después de que el ciclo de limpieza termina, la luz indicadora 'Lock' se apagará. Después la puerta del horno puede ser abierta. Mueva la palanca de bloqueo de la puerta a la izquierda para desbloquearla.

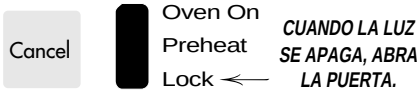


7. Limpie el horno con un paño húmedo para sacar el polvo de las cenizas. Si permanece suciedad es indicación de que el ciclo no fue lo suficientemente largo.

PARA CANCELAR EL CICLO DE LIMPIEZA:

1. Oprima la tecla **Cancel**.

2. Si la luz indicadora 'Lock' NO está iluminada, desbloquee y abra la puerta del horno. Si la luz indicadora 'Lock' está iluminada, deje que el horno se enfríe durante una hora y luego desbloquee y abra la puerta del horno.



⚠ PRECAUCIONES para la Limpieza:

- ***Asegúrese de que la estufa esté apagada y que todas las piezas estén frías antes de manipularla o limpiarla. Esto es para evitar daño y posibles quemaduras.***
- ***Para evitar manchas o decoloración limpie la estufa después de cada uso.***
- ***Si se retira alguna pieza, asegúrese de que la vuelve a colocar en la forma correcta.***

Tabla de Limpieza

Piezas	Procedimiento de Limpieza
Protector Trasero y Cubierta, porcelana esmaltada	La porcelana esmaltada es vidrio fusionado con metal y puede agrietarse o picarse con el mal uso. Es resistente al ácido pero no es a prueba de ácido. Todos los derrames especialmente los derrames ácidos o azucarados deben ser limpiados inmediatamente con un paño seco. • Cuando esté fría, lave con agua jabonosa, enjuague y seque. • Nunca limpie la superficie caliente o tibia con un paño húmedo. Esto puede causar agrietamiento o picadura. • Nunca use limpiadores de horno, agentes de limpieza abrasivos o cáusticos en el acabado exterior de la estufa.
Asadera e Inserto (modelos selectos)	*Nunca cubra el inserto con papel de aluminio pues esto evita que la grasa se escurra a la bandeja inferior.* • Coloque un paño enjabonado sobre el inserto y la bandeja; deje remojar para soltar la suciedad. • Lave en agua jabonosa tibia. Use una esponja de fregar con jabón para quitar la suciedad persistente. • La bandeja de asar y el inserto pueden ser lavados en el lavavajillas.
Area de la Tecla del Reloj y Control	• Para activar 'Control Lock' para limpieza, ver la página 48. • Limpie con un paño húmedo y luego seque. • Se pueden usar limpiadores de vidrio si es que se rocía el paño primero. ***NO rocíe directamente en la tecla de control ni en el área del indicador visual.***
Perillas de Control	• Retire las perillas de control en la posición 'OFF' tirando de ellas hacia adelante. • Lave, enjuague y seque. No use agentes de limpieza abrasivos pues pueden rayar la superficie. • Encienda cada uno de los elementos para asegurarse de que las perillas han sido reinstaladas correctamente.
Cubierta - Vidrio Cerámico	• ***Nunca use limpiadores de horno, blanqueador con cloro, amoníaco o limpiadores de vidrio que contenga amoníaco. NOTA: Llame a un reparador autorizado si la cubierta de vidrio cerámico se agrieta, quiebra o si el metal o el papel de aluminio se derrite sobre la cubierta.*** • **Deje que la cubierta se enfríe antes de limpiarla.** • **Generalidades** – Siempre limpie la cubierta después de cada uso o cuando sea necesario con una toalla de papel húmeda y con Cooktop Cleaning Creme* (número de parte 20000001)**. Luego lustre con un paño limpio y seco. ***NOTA:*** *Se desarrollarán manchas permanentes si la suciedad se deja que se cocine una y otra vez usando la cubierta cuando esté sucia.* • **Manchas Rebeldes o Marcas de Metal** – Humedezca una esponja de goma que no deje marcas. Aplique Cooktop Cleaning Creme* y frote para sacar tanta suciedad como sea posible. Aplique una capa delgada de crema, cubra con una toalla de papel húmeda y déjela reposar durante 30 a 45 minutos (2 a 3 horas para el suelo muy pesado). Mantenga húmedo cubriendo la toalla de papel con el abrigo plástico. Restriegue nuevamente, luego limpie con un paño seco y limpio. ***NOTA:*** *Solamente use esponjas LIMPIAS, HUMEDAS y que no rayen y que sean seguras para utensilios con acabado antiadherente. Se dañará el diseño y el vidrio si la esponja no está mojada, si la esponja está sucia o se usa otro tipo de esponja.* • **Suciedades Quemadas o Pegadas** – Restriegue con una esponja de goma que no deje marcas y Cooktop Cleaning Creme*. ***NOTA:*** Sostenga un restregador con hoja de afeitar a un ángulo de 30° y restriegue cualquier suciedad que permanezca. Luego limpie como se describió anteriormente. *No use la hoja de afeitar para limpieza diaria pues puede desgastar el diseño del vidrio.* • **Plástico o Azúcar Derretida** – Inmediatamente encienda el elemento a temperatura BAJA y restriegue y raspe el azúcar o el plástico de la superficie caliente hacia un área fría. Luego apague el elemento y deje que se enfríe. Limpie el residuo con un raspador con hoja de afeitar y Cooktop Cleaning Creme*.
Platillos Protectores, Cromo (modelos selectos)	• Cuando estén fríos, lave después de cada uso, enjuague y seque para evitar manchas y decoloración. • Para limpiar suciedad excesiva, remoje en agua caliente con jabón, luego use un limpiador abrasivo suave tal como Soft Scrub* y una esponja de fregar de plástico. No use agentes de limpieza abrasivos.
Platillos Protectores, Porcelana (modelos selectos)	La porcelana se puede descolorar o agrietarse si se sobrecalienta. Esto es normal y no afectará el rendimiento al cocinar. • Cuando se enfríe, lave después de cada uso, enjuague y seque para evitar manchado o descoloración. Los platillos pueden ser lavados en el lavavajillas. • Para limpiar suciedad excesiva, remoje en agua caliente con jabón, luego use un limpiador abrasivo suave tal como 'Soft Scrub'* y una esponja plástica de fregar. • Par suciedad quemada, sáquelos de la estufa, colóquelos sobre periódicos y cuidadosamente rocíe con un limpiador de horno comercial. *(No rocíe las superficies adyacentes.)* Coloque en una bolsa de plástico y deje remojar durante varias horas. Poniéndose guantes de goma, sáquelos de la bolsa, lave, enjuague y seque bien.

Tabla de Limpieza Continuación

Piezas	Procedimiento de Limpieza
Vidrio Ventana del horno (modelos selectos) Puerta del horno (modelos selectos)	• Evite usar cantidades excesivas de agua que pueda escurrirse debajo o detrás del vidrio causando manchas. • Lave con agua y jabón. Enjuague con agua limpia y seque. El limpiador de vidrio se puede usar si primero se rocía en el paño. • No use materiales abrasivos tales como esponjas para fregar, agentes de limpieza en polvo o lana de acero. Dañarán el vidrio.
Esmalte, pintado Paneles laterales Gaveta de almacenamiento Puerta del horno (modelos selectos) Manijas de la puerta (modelos selectos)	• Cuando esté frío, lave con agua jabonosa, enjuague y seque. Nunca lave una superficie caliente o tibia con un paño húmedo pues esto puede dañar la superficie y puede causar una quemadura por vapor. • Para las manchas persistentes, use agentes de limpieza abrasivos suaves tales como una pasta de bicarbonato de soda o Bon Ami*. No use agentes de limpieza abrasivos, cáusticos o ásperos tales como esponjas de acero o limpiadores de horno. Estos productos Estos productos rayarán o dañarán permanentemente la superficie. **NOTA:** Use toallas secas o un paño para limpiar los derrames, especialmente derrames ácidos o azucarados. La superficie se puede descolorar u opacar si la suciedad no es extraída inmediatamente. Esto es especialmente importante para las superficies blancas.
Acabados de metal Guarniciones	• Lave con agua y jabón, limpiador de vidrio o sprays líquidos suaves. • Para evitar rayar u opacar el acabado, no use abrasivos suaves, abrasivos, limpiadores cáusticos o ásperos tales como limpiadores de horno.
Interior del Horno	• **Horno Autolimpiante –** Siga las instrucciones en la página 53-54 para Horno Autolimpiante.
Parrillas del Horno	• Limpie con agua jabonosa. • Saque las manchas persistentes con limpiador en polvo o una esponja de fregar con jabón. Enjuague y seque. Las parrillas perderán su color permanentemente y pueden no deslizarse suavemente si se dejan en el horno durante el ciclo de autolimpieza. Si esto ocurre, limpie la parrilla y los soportes de las parrillas con una pequeña cantidad de aceite vegetal para restaurar la facilidad del movimiento, luego limpie el exceso de aceite.
Acabados de Plástico Manijas de la puerta (modelos selectos) Guarnición trasera Tapas de extremo	• Cuando esté frío, limpie con agua y jabón, enjuague y seque. • Use un limpiador de vidrio y un paño suave. **NOTA:** Nunca use limpiadores de horno, limpiadores en polvo abrasivos o líquidos cáusticos en los acabados de plástico. Estos agentes de limpieza rayarán o marcarán el acabado. **NOTA:** Para evitar manchas o descoloración, limpie los derrames de grasa, manteca o ácido (tomate, limón, vinagre, leche, jugo de fruta, escabeche) inmediatamente con una toalla de papel o un paño seco.
Cromo cepillado (modelos selectos)	• Cuando esté frío lave con agua jabonosa, enjuague y pula la superficie con gamuza. • Si está muy sucio, utilice un limpiador abrasivo suave, tallando con el grano para evitar rayar la superficie. Enjuague y pula con gamuza. • Para evitar los rayones no utilice agentes abrasivos o cáusticos. • Para restaurar el brillo y quitar los rayones, siga con Stainless Steel Magic Spray* (Parte #20000008)**. El cromo se decolorará permanentemente si se hornea con la suciedad encima.

*Los nombres de los productos son marcas registradas de sus respectivos fabricantes.
** Para solicitar pedidos directamente, llame al 1-800-688-8408

Mantenimiento

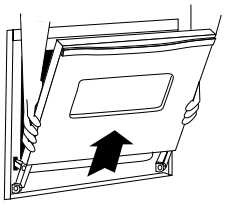
Puerta del Horno

⚠ ADVERTENCIAS:

- ***No coloque peso excesivo ni se pare en la puerta del horno. Esto podría hacer volcar la estufa, quebrar la puerta o lesionar al usuario.***
- ***No intente abrir o cerrar la puerta ni hacer funcionar el horno hasta que la puerta no ha sido debidamente reemplazada.***
- ***Nunca coloque los dedos entre la bisagra y el marco delantero del horno. Los brazos de articulación son montados a resorte. Si se golpea accidentalmente la bisagra se cerrará bruscamente contra el marco del horno y puede lesionar sus dedos.***

Para sacar:

1. Cuando esté fría, abra la puerta del horno hasta la posición tope de asar a la parrilla [abierta aproximadamente 10 cm (cuatro pulgadas)].
2. Sujete la puerta de cada lado. No use la manija de la puerta para levantarla.
3. Levante uniformemente hasta que la puerta se salga de los brazos de articulación.



Para volver a colocar:

1. Sujete la puerta de cada lado.
2. Alinee las ranuras de la puerta con los brazos de articulación de la estufa.
3. Deslice la puerta hacia los brazos de articulación hasta que esté completamente asentada en las bisagras. Empuje hacia abajo las esquinas superiores de la puerta para asentarla completamente en las bisagras. La puerta no debe quedar torcida.

   NOTA: La puerta del horno en una estufa nueva puede sentirse "esponjosa" cuando se cierra. Esto es normal y disminuirá con el uso.

Ventana del Horno
(modelos selectos)

Para proteger la ventana de la puerta del horno:

1. No use agentes de limpieza abrasivos tales como esponjas de fregar de lana de acero o limpiadores en polvo pues pueden rayar el vidrio.
2. No golpee el vidrio con ollas, sartenes, muebles, juguetes u otros objetos.
3. No cierre la puerta del horno hasta que las parrillas del horno no estén en su lugar.

Al golpear, rayar, hacer vibrar o esforzar el vidrio puede debilitar su estructura causando un mayor riesgo de rotura en una fecha posterior.

Tornillos Niveladores

⚠ ATENCION:

- ***Verifique si el soporte antivuelco está asegurando al piso uno de los tornillos niveladores para evitar que la estufa se vuelque accidentalmente.***

La estufa debe ser nivelada cuando se instala. Si la estufa no está nivelada, gire los tornillos niveladores de plástico ubicados en cada esquina de la estufa hasta que quede nivelada.

Gaveta de Almacenamiento

La gaveta de almacenamiento se encuentra en la parte inferior de la estufa y es segura y conveniente para guardar utensilios de cocina de metal y vidrio. NO almacene plástico, artículos de papel, alimentos o materiales inflamables en esta gaveta. Saque la gaveta para limpiar debajo de la cocina.

Para sacar: Vacíe la gaveta y luego tírela hacia afuera hasta la primera posición de tope. Levante el frente de la gaveta y tírelo a la segunda posición de tope. Sujete los lados y levántela hacia arriba y hacia afuera para sacar la gaveta.

Para volver a colocar: Deslice los extremos de la gaveta en los rieles. Levante la parte delantera de la gaveta y suavemente empújela a la primera posición de tope Levántela y continúe deslizando la gaveta hasta la posición cerrada.

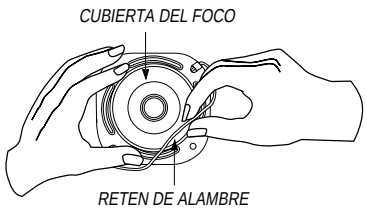
Luz del Horno

⚠ ADVERTENCIAS:

- ***Desconecte la energía a la estufa antes de reemplazar el foco.***
- ***Use un tomaollas seco para evitar posible daño a sus manos cuando esté reemplazando el foco.***
- ***Asegúrese de que el foco esté frío antes de tocarlo.***
- ***No toque el foco caliente con un paño húmedo pues esto puede quebrar el foco.***

Para reemplazar el foco:

1. Cuando el horno esté frío, sujete la tapa de la bombilla en su lugar, luego deslice el retén de alambre fuera de la cubierta.
   NOTA: La cubierta de la bombilla se caerá si no es sujeta en su lugar cuando está sacando el retén de alambre.
2. Saque la cubierta del foco y el foco.
3. Coloque un foco de 40 watts para electrodoméstico.
4. Vuelva a colocar la cubierta de la bombilla y asegúrela con el retén de alambre.
5. Vuelva a enchufar la estufa. Vuelva a colocar la hora correcta.



Antes de Solicitar Servicio

Para la mayoría de los problemas, haga esto primero:

- Revise si los controles del horno están debidamente ajustados.
- Verifique si el enchufe está firmemente insertado en el tomacorriente.
- Verifique o vuelva a reponer el disyuntor. Verifique o reemplace el fusible.
- Verifique el suministro de energía eléctrica.

Toda la estufa o parte de ella no funciona.

- Revise si la superficie y/o los controles del horno están debidamente ajustados. Ver páginas 44 y 47.
- Verifique si la puerta del horno está desbloqueada después del ciclo de autolimpieza. Ver página 54.
- Revise si el horno está ajustado para horneado diferido o programa de limpieza. Ver páginas 52 y 54.

Los resultados del horneado no son como se esperaban o son distintos a los del horno anterior.

- Asegúrese de que el respiradero del horno no esté bloqueado. Ver página 50 para la ubicación.
- Verifique para asegurarse de que la estufa está nivelada.
- Las temperaturas a menudo varían entre un horno nuevo y uno antiguo. A medida que pasa el tiempo, la temperatura del horno cambia y puede hacerse más caliente o más fría. Ver página 48 para las instrucciones de como ajustar la temperatura del horno. **NOTA:** No se recomienda ajustar la temperatura si ha tenido problemas con solo una o dos recetas.
- Consulte el folleto **"La Cocina Fácil"** para mayor información sobre los utensilios de hornear y el horneado.
- Verifique la temperatura del horno que se seleccionó. Asegúrese de que el horno haya sido precalentado cuando la receta o las instrucciones indican que debe precalentarse.

La superficie de vidrio cerámica muestra desgaste.

1. Pequeños rayones o abrasiones.
   - Revise para asegurarse que la superficie para cocinar y el fondo de la bandeja estén limpios. No deslice sartenes de vidrio o de metal por la cubierta. Asegúrese que el fondo del sartén no sea áspero. Utilice los agentes de limpieza recomendados. Consulte la página 55.
2. Marcas de metal.
   - No deslice los sartenes de metal por la cubierta. Si aparecen marcas de metal, limpie cuando ya esté frío con la Cooktop Cleaning Creme. Consulte la página 55.
3. Rayones o manchas de color café.
   - Los derrames no se limpiaron de inmediato. Se limpio con una tela o esponja sucia. El fondo del sartén no estaba limpio.
4. Áreas con brillo metálico.
   - Depósitos minerales de agua y alimento.
5. Picaduras o escamas.
   - Derrames de azúcar que no se quitaron de inmediato. Consulte la página 55.

Los alimentos no se asan a la parrilla en forma debida o sale demasiado humo.

- Verifique las posiciones de las parrillas del horno. El alimento puede estar muy cerca del elemento.
- El elemento de asar no fue precalentado.
- El papel de aluminio se usó de manera incorrecta. Nunca forre el inserto del asador con papel de aluminio.
- La puerta del horno estaba cerrada mientras se asado a la parrilla. Deje la puerta abierta en la primera posición [alrededor de 10 cm (4 pulgadas)].
- Recorte el exceso de grasa de la carne antes de ponerla a asar a la parrilla.
- Se usó una asadera sucia.

El horno no se autolimpia.

- Verifique para asegurarse de que el ciclo no esté ajustado para un comienzo diferido.
- Verifique si la puerta está cerrada.

El horno no se limpió en forma debida.

- Puede que sea necesario un tiempo de limpieza más largo.
- Los derrames excesivos, especialmente de alimentos azucarados y/o ácidos no fueron limpiados antes del ciclo de autolimpieza.

La puerta del horno no se desbloquea después del ciclo de limpieza.

- El interior del horno todavía está caliente. Deje que pase aproximadamente una hora para que el horno se enfríe antes de que se complete un ciclo de autolimpieza. La puerta puede ser abierta cuando desaparezca la palabra 'LOCK' del indicador visual.

Se acumula humedad en el horno o en la ventana del horno.

- Esto es normal cuando se cocinan alimentos con alto contenido de humedad.
- Se usó humedad excesiva cuando limpió la ventana.

Hay un fuerte olor o humo leve cuando se enciende el horno.

- Esto es normal en una estufa nueva y desaparecerá después de unos pocos usos. Si se inicia un ciclo de limpieza el olor se "quemará" más rápidamente.
- Encendiendo un ventilador ayudará a extraer el humo y/o el olor.
- Hay suciedad excesiva de alimentos en la parte inferior del horno. Use un ciclo de autolimpieza.

En el indicador aparece la letra "F" más un número.

- Esto es un código de falla. Si aparece un código de falla en el indicador visual y se escucha una señal sonora, oprima la tecla **'Cancel'**. Si el código de falla y la señal sonora continúan, desenchufe la estufa. Espere unos minutos luego vuelva a enchufar la estufa. Si el código de falla y la señal sonora continúan, desconecte la estufa y llame a un técnico autorizado.
- Si el horno está excesivamente sucio, se pueden producir llamaradas excesivas lo cual resultará en un código de falla durante el ciclo de limpieza. Oprima la tecla 'Cancel' y deje que el horno se enfríe completo, limpie fuera de excesso del suelo y después reajuste el ciclo limpio. Si el código de falla y la alarma sonora todavía continúa, desenchufe la estufa y llame a un técnico autorizado.

Garantía de la Estufa

Garantía Completa de Un Año – Piezas y Mano de Obra
Durante **un (1) año** desde la fecha original de compra al por menor, se reparará o reemplazará gratuitamente cualquier pieza que falle durante uso normal en el hogar.

Garantías Limitadas – Piezas Solamente Desde el Segundo Hasta el Quinto Año – A partir de la fecha original de compra, se reparará o reemplazará gratuitamente las piezas indicadas a continuación que fallen durante uso normal en lo que respecta a las piezas y el propietario deberá pagar todos los otros costos incluyendo mano de obra, kilometraje y transporte.

- **Superficie de Vidrio Cerámico** - Debido a rotura térmica.
- **Elementos Calefactores de la Superficie de Vidrio Cerámico**

Residentes Canadienses
Las garantías anteriores cubren solamente aquellos electrodomésticos instalados en Canadá que han sido certificados o aprobados por las agencias de pruebas correspondientes para cumplimiento con la Norma Nacional de Canadá a menos que el electrodoméstico haya sido traído a Canadá desde los EE.UU. debido a un cambio de residencia.

Las garantías específicas expresadas anteriormente son las UNICAS garantías provistas por el fabricante. Estas garantías le otorgan derechos legales específicos y usted puede tener además otros derechos que varían de un estado a otro.

Lo Que No Cubren estas Garantías:

1. Situaciones y daños resultantes de cualquiera de las siguientes eventualidades:

- **a.** Instalación, entrega o mantenimiento inapropiados.
- **b.** Cualquier reparación, modificación, alteración o ajuste no autorizado por el fabricante o por un centro de servicio autorizado.
- **c.** Mal uso, abuso, accidentes o uso irrazonable.
- **d.** Corriente eléctrica, voltaje o suministro incorrecto.
- **e.** Programación incorrecta de cualquiera de los controles.

2. Las garantías quedan nulas si los números de serie originales han sido retirados, alterados o no son fácilmente legibles.

3. Focos.

4. Productos comprados para uso comercial o industrial.

5. El costo del servicio o llamada de servicio para:

- **a.** Corregir errores de instalación.
- **b.** Instruir al usuario sobre el uso correcto del artefacto.
- **c.** Transporte del artefacto al establecimiento de servicio.

6. Los daños consecuentes o incidentales sufridos por cualquier persona como resultado del incumplimiento de esta garantía. En algunos estados no se permite la exclusión o limitación de daños consecuentes o incidentales, por lo tanto la limitación o exclusión anterior puede no aplicarse en su caso.

Si Necesita Servicio

- Llame al distribuidor donde compró su electrodoméstico o llame a Maytag Appliances Sales Company, Maytag Customer Assistance al 1-800-688-1120, EE.UU. y Canadá para ubicar a un técnico autorizado.
- Asegúrese de conservar la prueba de compra para verificar el estado de la garantía. Consulte la sección sobre la GARANTIA para mayor información sobre las responsabilidades del propietario para servicio bajo la garantía.
- Si el distribuidor o la compañía de servicio no pueden resolver el problema, escriba a Maytag Appliances Sales Company, Attn: CAIR®, Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 o llame al **1-800-688-1120, EE.UU. y CANADA.**

  NOTA: Cuando llame o escriba acerca de un problema de servicio, por favor incluya la siguiente información.

  - **a.** Su nombre, dirección y número de teléfono;
  - **b.** Número de modelo y número de serie;
  - **c.** Nombre y dirección de su distribuidor o técnico de servicio;
  - **d.** Una descripción clara del problema que está experimentando;
  - **e.** Prueba de compra (recibo de compra).

- Las guías del usuario, manuales de servicio e información sobre las piezas pueden solicitarse a Maytag Appliances Sales Company, Maytag Customer Assistance.

Form No. A/08/01 Part No. 8113P303-60 74005903 Litho U.S.A .